ASSEMBLÉE NATIONALE
QUÉBEC

**Commission de l'agriculture,
des pêcheries et de l'alimentation**

Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec

Document de consultation

Québec
12 décembre 2003

Publié par le Secrétariat des commissions
Assemblée nationale

Rédaction et édition :

M. Alain Gariépy, recherchiste, Direction des études documentaires
Mme Chedlia Touil, recherchiste, Direction des études documentaires
M. Christian A. Comeau, secrétaire de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation
Mme Marie-Jeanne Gagné, réviseure, Direction des communications

La Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation tiendra des auditions publiques sur ce sujet à compter du 3 février 2004. Toute personne ou organisme qui désire exprimer son opinion doit soumettre un mémoire au Secrétariat de la Commission **au plus tard le 23 janvier 2004.** Les mémoires doivent être transmis en 25 exemplaires de format lettre (8½ X 11). Ils doivent être accompagnés d'autant d'exemplaires d'un résumé de leur contenu. Les personnes ou les organismes qui désirent que leur mémoire soit transmis à la Tribune de la presse doivent en faire parvenir 25 exemplaires supplémentaires. Vous pouvez également ajouter une version électronique de votre mémoire en l'adressant par courriel au secrétaire de la Commission. Toutefois, ceci ne vous dispense pas de produire une version papier. La Commission choisira, parmi les personnes et les organismes qui auront fait parvenir un mémoire, celles et ceux qu'elle entendra en audition publique. Vous pouvez produire un mémoire même si vous ne désirez pas être entendu. Tous les mémoires seront considérés.

Vous pouvez également transmettre votre opinion à l'aide d'un formulaire par l'entremise du site Internet de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation accessible à l'adresse suivante :

http://www.assnat.qc.ca/fra/37legislature1/commissions/Capa/index.shtml

Pour tout renseignement sur les travaux de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, veuillez vous adresser au secrétaire de la Commission :

M. Christian A. Comeau
Secrétaire de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation
Édifice Pamphile-Le May
1035, rue des Parlementaires, 3e étage
Québec (Québec) G1A 1A3
Téléphone : (418) 643-2722 Télécopieur : (418) 643-0248
Courriel : ccomeau@assnat.qc.ca

ISBN 2-550-41850-6
Dépôt légal - Bibliothèque nationale du Québec, 12 décembre 2003
CAPA - Sécu. alim. Doc consult-_2003-12-12_FINAL.doc

106-04078/

Table des matières

Présentation 1

Les membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation 3

1- Survol de l'industrie agroalimentaire 5

1.1- L'industrie agroalimentaire dans l'économie canadienne et québécoise 5

1.1.1- Survol de l'industrie agroalimentaire canadienne 5

1.1.2- Le secteur agroalimentaire au Québec : un acteur économique important 5
1.1.2.1- Le Québec agroalimentaire : un levier majeur du développement économique régional 6
1.1.2.2- Le Québec : importateur et exportateur de produits alimentaires 6

1.2- La chaîne alimentaire au Québec : un portrait 7

1.2.1- Le secteur de la production des produits alimentaires : un moteur de développement économique régional 7

1.2.2- L'industrie de la transformation alimentaire : un secteur en pleine expansion 7

1.2.3- La distribution des produits alimentaires : une affaire de gros joueurs 8

1.2.4- L'agriculture biologique : un secteur en émergence 8

1.2.5- La recherche et le développement 9

1.2.6- Part dans le PIB et nombre d'emplois par secteur de la chaîne bioalimentaire Québec, 2002 10

2- La sécurité alimentaire : un concept à définir 11

2.1- Définitions de la sécurité alimentaire 11

2.1.1- Définition de la FAO et de l'OMS 11

2.1.2- Approches retenues pour définir la sécurité alimentaire 11
2.1.2.1- L'Union européenne 11
2.1.2.2- Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec 12

2.1.3- Définition retenue par la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation 12

2.2- Règles internationales en matière de sécurité alimentaire 12

2.2.1- Le Codex alimentarius 13

2.2.2- Accords internationaux sur le commerce agroalimentaire 13
2.2.2.1- L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) 13
2.2.2.2- L'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) 14
2.2.2.3- Le protocole de Carthagène 14

3- L'inspection des produits alimentaires 15

3.1- L'inspection des aliments à l'étranger 15

3.1.1- L'Union européenne 15
3.1.1.1- L'organisme responsable de la législation communautaire 15
3.1.1.2- Les domaines d'inspection de l'OAV 16
3.1.1.3- L'application des principes HACCP 16

3.1.2- Les États-Unis 16
3.1.2.1- Les organismes responsables 16

3.1.2.2- Le cadre législatif et réglementaire 17
3.1.2.3- L'application des principes HACCP 18
3.2- L'inspection des aliments au Canada 19
3.2.1- Le partage des responsabilités 19
3.2.2- Le cadre législatif et réglementaire 19
3.2.3- Les activités de l'ACIA 20
3.2.4- Les programmes de l'ACIA 21
3.2.5- L'application des principes HACCP 21
3.3- L'inspection des aliments au Québec 22
3.3.1- Le partage des responsabilités 22
3.3.2- Le cadre législatif et réglementaire 22
3.3.3- L'organisme responsable et sa mission 23
3.3.4- L'application des principes HACCP 23
3.3.5- L'inspection des aliments au Québec : un état de la situation 24
3.3.6- Nouveaux enjeux et défis à relever 24
3.4- Questions relatives au système d'inspection 26
4- La traçabilité des produits alimentaires 29
4.1- La traçabilité à l'étranger 29
4.1.1- L'Union européenne 29
4.1.1.1- Traçabilité des OGM 30
4.1.1.2- Identification des animaux de ferme au sein de l'Union européenne 30
4.1.2- Les États-Unis 30
4.1.2.1- Identification du bétail aux États-Unis 30
4.2- La traçabilité des aliments au Canada 31
4.2.1- Le programme canadien d'identification du bétail 31
4.3- La traçabilité des aliments au Québec 32
4.3.1- Le partage des responsabilités 32
4.3.2- Le cadre législatif et réglementaire 33
4.3.3- Les organismes responsables 33
4.3.4- La traçabilité au Québec : un état de la situation 34
4.3.5- Nouveaux enjeux et défis à relever 35
4.4- Questions sur les systèmes de traçabilité 36
5- L'étiquetage des aliments : au cœur de la sécurité alimentaire 37
5.1- Normes internationales d'étiquetage des denrées alimentaires 37
5.1.1- Mentions obligatoires pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées 37
5.1.2- Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel 37

5.1.3- Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition 38

5.1.4- L'étiquetage des OGM 38

5.2- L'étiquetage des aliments à l'étranger 39

5.2.1- L'Union européenne 39
5.2.1.1- Étiquetage obligatoire des aliments préemballés 39
5.2.1.2- Étiquetage nutritionnel 40
5.2.1.3- Allégations nutritionnelles 40
5.2.1.4- L'étiquetage de la viande de bœuf 40
5.2.1.5- OGM et étiquetage 41
5.2.1.6- Impacts des nouveaux règlements sur les OGM 42

5.2.2- Les États-Unis 42
5.2.2.1- Étiquetage obligatoire 42
5.2.2.2- Étiquetage nutritionnel 42
5.2.2.3- Allégations nutritionnelles 43
5.2.2.4- Réglementation et étiquetage des OGM 43
5.2.2.5- Étiquetage spécifique des OGM et des produits dérivés 43

5.3- L'étiquetage des produits alimentaires au Canada et au Québec 43

5.3.1- Le partage des responsabilités 43

5.3.2.- Le cadre législatif et réglementaire 44

5.3.3- L'étiquetage des produits alimentaires au Canada et au Québec : un état de la question 45
5.3.3.1- L'étiquetage obligatoire 45
5.3.3.2- L'étiquetage de la valeur nutritive des aliments 46

5.3.3.3- L'étiquetage des produits biologiques 47
5.3.3.4- L'étiquetage des OGM au Canada 47
5.3.3.5- Les normes québécoises d'étiquetage des produits alimentaires 49

5.3.4- Nouveaux enjeux et défis à venir 49

5.4- Questions sur l'étiquetage des produits alimentaires 51

Conclusion 53

Annexe I Glossaire 54

Annexe II Pour en savoir plus 58

International 58

Union européenne 58

États-Unis 58

Canada et Québec 59

Annexe III Les questions de la Commission 60

Questions relatives au système d'inspection 60

Questions sur les systèmes de traçabilité 61

Questions sur l'étiquetage des produits alimentaires 62

Présentation

La Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation est l'une des onze commissions parlementaires de l'Assemblée nationale du Québec. Composée de dix députés, elle a compétence dans tous les domaines de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. Le 16 juillet 2003, les membres de la Commission ont unanimement adopté la motion suivante : « Que la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation examine les nouveaux enjeux du secteur bioalimentaire de la ferme à la table, notamment au chapitre des OGM, de la traçabilité et de l'étiquetage, afin d'améliorer le niveau de la sécurité alimentaire au Québec ». Pour mener à bien ce mandat, la Commission consultera les groupes et les personnes qui s'intéressent à ce sujet d'intérêt public.

La Commission accomplit ce mandat en vertu de son pouvoir d'initiative. Dans un premier temps, les députés membres de la Commission ont entrepris, en octobre 2003, de recueillir des informations factuelles de base. Par ce rapport d'étape, la Commission entame une phase principale de ses travaux, celle de la consultation publique.

Après la phase des auditions qui aura lieu au début de 2004, la Commission dressera un bilan et rédigera un rapport final qui sera déposé à l'Assemblée nationale et rendu public en juin 2004. Ce rapport portera sur les observations, les conclusions et les recommandations de la Commission.

Ce document de consultation ne vise donc pas à apporter des réponses, mais à déterminer des enjeux et soulever des questions en rapport avec les systèmes québécois et canadien de sécurité alimentaire.

Les crises qui ont affecté le secteur alimentaire en Europe aux cours des dernières années ont amené plusieurs parlements, gouvernements et organisations internationales à s'interroger sur la salubrité des aliments. Certains États européens ont même entrepris de revoir leurs façons de faire. Plus près de nous, la crise de la vache folle au cours de l'été 2003 est venue fragiliser l'industrie bovine et soulever des inquiétudes chez les consommateurs.

Les membres de la Commission se sont sentis interpellés et ont pris l'initiative d'entreprendre une profonde réflexion sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire et son impact sur l'industrie agroalimentaire au Québec.

Ce document de consultation ne prétend pas être exhaustif. Il se veut plutôt un outil de discussion pour susciter un débat de société sur un enjeu qui touche l'ensemble des citoyens. Des groupes et des personnes qui s'intéressent à ces enjeux seront appelés à se prononcer en commission parlementaire.

Dans le présent document, la Commission ne prendra pas de position sur les enjeux de la sécurité alimentaire. C'est seulement au terme de la consultation générale que les parlementaires arrêteront leurs réflexions et formuleront leurs recommandations dans un rapport qui sera déposé à l'Assemblée nationale.

Notre objectif à travers cet exercice de consultation est de donner la parole aux citoyennes et aux citoyens du Québec que ces questions interpellent. Nous les invitons à y participer en grand nombre. La Commission vous invite également à nous faire part de vos commentaires par le site Internet de l'Assemblée nationale du Québec.

Mme Fatima Houda-Pepin
Députée de La Pinière
Présidente de la Commission

M. Normand Jutras
Député de Drummond
Vice-président de la Commission

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUÉBEC

Les membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation

Mme Fatima Houda-Pepin, députée de La Pinière et présidente

M. Normand Jutras, député de Drummond et vice-président

Mme Lucie Charlebois, députée de Soulanges

M. André Chenail, député de Huntingdon

M. Léandre Dion, député de Saint-Hyacinthe

Mme Charlotte L'Écuyer, députée de Pontiac

M. Michel Morin, député de Nicolet-Yamaska

M. Jean Rioux, député d'Iberville

Mme Hélène Robert, députée de Deux-Montagnes

M. Jean-Pierre Soucy, député de Portneuf

1- Survol de l'industrie agroalimentaire

1.1- L'industrie agroalimentaire dans l'économie canadienne et québécoise

1.1.1- Survol de l'industrie agroalimentaire canadienne

L'industrie agroalimentaire canadienne représente 8,5 % du PIB au Canada. Elle fait partie des cinq premières industries au pays et constitue le troisième employeur en importance. Son importance dans l'économie canadienne dépasse les frontières. « Au cours de la dernière décennie seulement, les ventes totales du Canada à l'étranger ont doublé, et ses exportations de produits alimentaires transformés ont plus que triplé, au point de dépasser maintenant celles de produits alimentaires primaires. Le Canada exporte un vaste éventail de produits vers plus de 200 partenaires commerciaux répartis dans le monde »[1]. Les exportations agroalimentaires représentent plus de 6 % des exportations canadiennes en 2000. La même année, le Canada a expédié 61 % de ses exportations agroalimentaires à son principal partenaire commercial, les États-Unis.

On compte environ 280 000 fermes au Canada. Le blé dur et les huiles végétales constituent les principales productions. Le secteur laitier est également très important. En 2000, les quelque 1,16 million de vaches ont produit 74,8 millions d'hectolitres de lait. Le Canada est également un important exportateur de bovins laitiers. Par ailleurs, plus de 6,5 milliards d'œufs sont produits annuellement au pays. De ce nombre, 82 % sont vendus comme œufs de consommation alors que les 18 % restant servent à la fabrication de produits alimentaires divers. Avec une valeur à la ferme de presque 57 millions de dollars en 2000, le Canada est le plus important producteur mondial de bleuets sauvages. De plus, la culture maraîchère qui rapporte le plus au pays est la pomme de terre, dont la valeur s'élève à environ 700 millions de dollars annuellement. Les pommes de terre, le maïs sucré et les pois verts représentent environ 78 % de la superficie totale consacrée à la culture des légumes au Canada.

1.1.2- Le secteur agroalimentaire au Québec : un acteur économique important

En 2001, près d'un emploi sur huit au Québec était généré par l'industrie agroalimentaire. Les industries de la restauration, du commerce de détail et de la transformation sont responsables à eux seuls de plus des trois quarts des emplois du secteur. Si l'on exclut le commerce de gros, l'industrie bioalimentaire compte pour près de 7 % du produit intérieur brut réel du Québec. Les

[1] Agriculture et Agroalimentaire Canada, L'industrie de l'agriculture, des aliments et des boissons au Canada. Survol du secteur, [Document en ligne], http://ats.agr.ca/supply/f3314.htm (page consultée le 24 novembre 2003).

immobilisations de l'industrie représentaient, en 2001, près de 7 % de l'ensemble des immobilisations non résidentielles de l'économie québécoise. « Au cours de la période 1999-2001, l'agriculture a accaparé 40 % du total des immobilisations de l'industrie bioalimentaire; la transformation, 24 % et la distribution, 30 % »[2].

1.1.2.1- Le Québec agroalimentaire : un levier majeur du développement économique régional

L'industrie bioalimentaire est un moteur important du développement économique en région. Elle représente entre 11 % et 14 % du PIB régional dans 12 régions administratives du Québec et génère, en moyenne, 10 % de l'emploi régional dans 13 des 17 régions administratives. Ce pourcentage atteint plus de 20 % au Centre-du-Québec et près de 30 % en Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine. Bien que la majorité des établissements de services alimentaires se retrouvent dans les régions de Montréal, de Québec et de la Montérégie, les établissements de commerce au détail et de la restauration sont relativement bien répartis sur le territoire du Québec.

1.1.2.2- Le Québec : importateur et exportateur de produits alimentaires

Bon an mal an, le Québec importe des produits alimentaires de plus de 150 pays. Toutefois, près de 80 % de ces produits proviennent de huit partenaires commerciaux, dont les principaux sont les États-Unis et l'Union européenne. Les principaux produits importés sont les fruits, les légumes, le cacao, les produits marins et le sucre. « Entre 1991 et 2001, la valeur des importations québécoises a augmenté de 67 %, s'élevant à 2,92 milliards de dollars »[3].

En contrepartie, le Québec a également vendu des produits alimentaires dans plus de 150 pays. Avec près de 75 % du total des échanges commerciaux du Québec, les États-Unis constituent le principal importateur de produits québécois. L'Union européenne et le Japon importent, quant à eux, un peu plus de 6 % des produits québécois vendus à travers le monde. Les principaux produits québécois exportés sont le porc (23,1 %), les produits du cacao (10,6 %), les autres viandes (8,5 %), les fruits et les légumes (8,1 %), de même que les préparations alimentaires diverses (7,3 %). « Entre 1991 et 2001, la valeur des exportations québécoises s'est accrue de 186 %, atteignant 3,34 milliards de dollars »[4].

---

[2] Le Québec bioalimentaire en un coup d'œil. Portrait statistique. Édition 2002. Québec, MAPAQ, 2002, p. 7.
[3] Ibid., p. 11.
[4] Idem.

1.2- La chaîne alimentaire au Québec : un portrait[5]

De la ferme à la table, la chaîne alimentaire touche plusieurs intervenants : des producteurs aux consommateurs, en passant par plusieurs intermédiaires, notamment ceux des secteurs de la transformation et de la distribution. C'est au cours de ce processus que les denrées alimentaires peuvent subir des altérations.

1.2.1- Le secteur de la production des produits alimentaires : un moteur de développement économique régional

Alors qu'on assiste à l'expansion de leur taille et à une forte augmentation de leur productivité, le nombre de fermes québécoises a chuté de plus de 30 %, passant de 48 144 en 1981 à 32 139 en 2001. Cette tendance, qui n'est pas unique au Québec, accélère la concentration des entreprises agricoles.

Cette concentration du capital dans des grandes entreprises, s'accompagne d'une concentration géographique, considérant que les deux tiers des recettes agricoles au Québec proviennent principalement de trois régions : Montérégie, Chaudière-Appalaches et Centre-du-Québec.

Pas étonnant alors que 75 % des porcs, 61 % des poulets et dindons et 55 % des vaches et génisses laitières soient produits dans ces régions. Sur un total de 5 milliards et demi de dollars de recettes agricoles, les productions laitière et porcine représentent respectivement 27,5 % et 17,1 %, alors que le secteur de l'élevage est responsable de près de 65 %.

1.2.2- L'industrie de la transformation alimentaire : un secteur en pleine expansion

Le secteur de la transformation alimentaire a connu une croissance importante au cours des dernières années. Selon les chiffres fournis par le MAPAQ, le nombre d'emplois reliés à ce secteur a connu une augmentation de plus de 50 % entre 1986 et 2002, ce qui porte le nombre d'établissements exerçant des activités de transformation alimentaire à 1 300. Les 800 établissements pour qui la transformation est l'activité principale emploient 74 000 personnes.

À titre de comparaison, le secteur de la transformation alimentaire représente 35 % du PIB agroalimentaire alors qu'il est de 27 % dans le reste du pays. Au Canada, environ 60 % de la production agricole passe par la transformation tandis que ce chiffre grimpe à 85 % au Québec. Enfin, 84 % des exportations bioalimentaires québécoises sont des produits transformés alors qu'ils sont de 76 % en Ontario et de 44 % au Canada. Pour sa part, la valeur des livraisons a crû

[5] Les informations de cette partie sont essentiellement tirées du : *Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec, édition 2002*, Québec, MAPAQ, 2002, 128 p. et d'un document interne fourni par le MAPAQ.

de 70 % pour atteindre un total de 17,6 milliards de dollars entre 1986 et 2002. Les deux principaux produits transformés sont les produits de la viande (21,9 %) et les produits laitiers (17,4 %).

Notons par ailleurs qu'en collaboration avec les acteurs de l'industrie de la transformation, le Québec s'est doté en 2002, d'une première *Politique québécoise de la transformation alimentaire*. Trois grandes orientations ont été retenues : améliorer l'accès aux marchés, favoriser l'innovation et améliorer la productivité des entreprises et, enfin, accroître les investissements. La coordination de la mise en œuvre de la politique est sous la responsabilité du MAPAQ.

1.2.3- La distribution des produits alimentaires : une affaire de gros joueurs

Le secteur de la distribution et de la restauration est un autre maillon important de la chaîne alimentaire au Québec avec des ventes directes de 23,5 milliards de dollars annuellement dont 64 % dans les 7 320 magasins de vente au détail, et, 28 % dans 13 700 établissements de restauration. Les autres intermédiaires se partagent le reste de l'assiette, soit environ 8 %.

Avec près de 300 000 emplois, ce secteur représente 68 % de tous les emplois de l'industrie et 50 % du PIB alimentaire du Québec. Comme dans d'autres secteurs de l'économie, le phénomène de la concentration est bien présent. Les trois acteurs, Métro, Loblaw et Sobeys accaparent à eux seuls 94,1 % du marché québécois de la distribution alimentaire. Ce phénomène préoccupe d'ailleurs de nombreux observateurs de la société québécoise.

1.2.4- L'agriculture biologique : un secteur en émergence

Bien que vouée à une croissance appréciable, la place de l'agriculture biologique demeure relativement modeste à l'échelle internationale. En effet, les ventes au détail d'aliments biologiques représentent entre 2 et 2,5 % aux États-Unis et moins de 2 % au Royaume-Uni. Le nombre de fermes certifiées biologiques atteint plus 55 000 en Italie, 45 000 en Indonésie, 35 000 au Mexique, 3 000 au Canada et aussi peu que 7 000 aux États-Unis. Avec ses 10 millions d'hectares, l'Australie représente le pays ayant la plus grande superficie en culture biologique tandis que les États-Unis ont un peu moins de 1 million d'hectares et le Canada, près de 450 000 hectares[6].

Au Canada, les recettes agricoles de ce secteur ont atteint environ 500 millions de dollars en 2000, soit entre 1 et 1,5 % du total national des recettes agricoles. Selon le recensement de 2001, 2 230 agriculteurs canadiens ont dit cultiver des produits biologiques homologués, soit un peu

[6] Victor Larivière, « Le bio à travers le monde », *La Bio-Terre de chez nous*, octobre 2003 : 18.

moins de 1 % des entreprises agricoles au pays. La plupart des produits biologiques canadiens sont exportés, principalement aux États-Unis. Au Québec, la production biologique représente entre 1 et 2 % du marché global de l'alimentation pour une production totale de 35 millions de dollars en 2001. En 2002, un peu plus de 700 fermes certifiées biologiques et en transition étaient sous le contrôle du Conseil d'accréditation du Québec[7]. Les principaux secteurs de production sont l'acériculture (315 producteurs), l'horticulture (173 producteurs) et le secteur des grains (114 producteurs)[8]. On comptait également près de 100 entreprises de transformation sous certification ou en voie de le devenir. Avec un taux de croissance annuelle estimé entre 20 et 30 %, l'agriculture biologique occupera bientôt une place importante dans le secteur alimentaire au Québec.

1.2.5- La recherche et le développement

Le secteur de la recherche, de la science et de la technologie joue un rôle important dans le secteur bio-alimentaire. Si l'on exclut les fonds de recherche généraux des universités, les dépenses québécoises en recherche et développement dans le secteur agroalimentaire atteignaient près de 153 millions de dollars en 2000-2001, dont 90 millions de dollars du secteur public et près de 63 millions de dollars du secteur privé. À lui seul, le gouvernement fédéral a contribué pour près de 70 millions de dollars dans ce domaine, sans compter les 30 millions de dollars investis par les différentes facultés d'agriculture et de médecine vétérinaire. Par contre, la contribution des universités au soutien de ce secteur est assez inégale. Ainsi, en 1999-2000, les dépenses totales des universités canadiennes ont enregistré une hausse de près de 10 %, alors que celles du Québec ont connu une baisse de 7 %, les provinces de l'Ouest, une baisse de 1 %, pendant que l'Ontario et les provinces maritimes ont enregistré respectivement une hausse de 21 % et de 53 %.

---

[7] Le Conseil a le mandat d'accréditer les organismes de certification biologique et d'exercer le contrôle de cette appellation.

[8] Ces chiffres sont extraits du site Internet de la Fédération d'agriculture biologique du Québec, www.fabqbio.ca.

1.2.6- Part dans le PIB et nombre d'emplois par secteur de la chaîne bioalimentaire Québec, 2002

Secteurs	**Part dans le PIB bioalimentaire**		**Nombre d'emplois**	
	en milliards de $	en %	en nombre	en %
Agriculture et pêche	2,4	17 %	65 641	15 %
Transformation des aliments et boissons[9]	5	37 %	73 976	17 %
Commerce de détail	3,3	23 %	108 207	24 %
Commerce de gros			29 110	6 %
Restauration et débits de boissons[10]	3,2	23 %	161 018	38 %
Total de l'industrie bioalimentaire	**14**	**100 %**	**437 952**	**100 %**

Source : MAPAQ

[9] Pour le nombre d'emplois, le chiffre inclut l'industrie du tabac.
[10] Pour le nombre d'emplois, le chiffre concerne uniquement la restauration.

2- La sécurité alimentaire : un concept à définir

2.1- Définitions de la sécurité alimentaire

2.1.1- Définition de la FAO et de l'OMS

Dans la déclaration adoptée lors du Sommet mondial de l'alimentation (tenu à Rome en novembre 1996), l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définissent la sécurité alimentaire comme : « *L'accès de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ». La définition spécifie qu'il s'agit non seulement d'un accès physique mais également économique. En mars 2003, la FAO a redéfini, dans un rapport présenté au Comité de l'agriculture (COAG), sa propre approche en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments[11]. Une nouvelle démarche, appelée « *l'approche de la chaîne alimentaire* », devrait permettre, selon la FAO, de « renforcer chaque maillon de ce processus complexe qui mène au consommateur - de la façon dont l'aliment est produit, à celle dont il est récolté, transformé, conditionné, vendu et consommé »[12]. Une telle approche devrait faciliter, grâce à une plus grande traçabilité des produits alimentaires, non seulement le retrait des marchés de produits contaminés ou à risque mais également l'identification des maillons faibles dans la chaîne.

2.1.2- Approches retenues pour définir la sécurité alimentaire

2.1.2.1- L'Union européenne

Dans son *Livre blanc sur la sécurité alimentaire* publié en janvier 2000, la Commission européenne a établi une nouvelle approche réglementaire régissant ce secteur. Cette approche repose sur une conception globale et intégrée de la sécurité alimentaire, qui s'applique à toute la chaîne alimentaire animale et humaine « *de la ferme à la table* ». Selon cette approche, la sécurité alimentaire n'est assurée que si la responsabilité est partagée par tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Ainsi, les fabricants d'aliments pour animaux, les exploitants agricoles et les opérateurs du secteur alimentaire assument la responsabilité primaire de la sécurité alimentaire. Les autorités compétentes supervisent cette responsabilité en appliquant des systèmes nationaux

[11] Traditionnellement, les activités en matière de sécurité alimentaire ciblaient les étapes intermédiaires de la chaîne alimentaire (la transformation) plutôt que les étapes initiales ou finales.

[12] FAO, communiqué de presse : « De la ferme à la table : la sécurité sanitaire des aliments nécessite une approche mondiale », le 31 mars 2003.

d'inspection et de contrôle. Enfin, les consommateurs sont responsables des conditions dans lesquelles ils stockent, manipulent et préparent les aliments.

2.1.2.2- Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Dans le plan stratégique 2001-2004 du MAPAQ, on peut lire que « la sécurité alimentaire est une responsabilité des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire ainsi que des consommateurs. À cet effet, la communication du risque constitue un moyen privilégié pour renseigner sur les bonnes pratiques de manipulation et de conservation des aliments et pour assurer un haut niveau de qualité et d'innocuité de la ferme jusqu'à la table »[13].

2.1.3- Définition retenue par la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation

Dans le présent document, la sécurité alimentaire fait référence à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments. Considérant le rôle important que joue la sécurité des aliments dans la protection de la santé humaine et animale, la Commission est d'avis que l'amélioration de la sécurité alimentaire au Québec requiert des efforts de la part de chacun des acteurs de la chaîne alimentaire. C'est pourquoi on retiendra, dans ce document, l'approche *« de la ferme à la table »* qui inclut tous les intervenants de la filière alimentaire, y compris les agriculteurs et les fournisseurs d'intrants agricoles[14], les responsables des abattoirs et des installations de conditionnement, les fabricants d'aliments, les transporteurs, les grossistes et les détaillants, les restaurateurs et les vendeurs ainsi que les consommateurs et les autorités compétentes chargées de réglementer ce secteur d'activité.

Par ailleurs, étant donné l'ampleur du débat qu'elle soulève, la Commission considère que la question des OGM fait partie des enjeux importants de la sécurité alimentaire au Québec. En ce sens, les OGM soulèvent plusieurs questions d'ordre scientifique, social, économique et éthique sur lesquelles il faudrait se pencher afin d'améliorer la sécurité alimentaire et rassurer les consommateurs.

2.2- Règles internationales en matière de sécurité alimentaire

Sur le plan international, quatre institutions ont des missions complémentaires dans le domaine de la sécurité des aliments : l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

---

[13] Plan stratégique du MAPAQ, 2001-2004, p. 26.
[14] Par exemple, les fournisseurs des aliments pour animaux et des médicaments vétérinaires.

(FAO), l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Office international des épizooties (OIE) et l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

2.2.1- Le Codex alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1963 dans le cadre du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Le *Codex Alimentarius* (en français Loi ou Code alimentaire) a pour objectif de faciliter la mise en œuvre et l'harmonisation des exigences relatives aux produits alimentaires au niveau international. Ces normes s'appliquent à tous les produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts, destinés à être livrés aux consommateurs. Le Codex comporte plusieurs dispositions[15] dont le but est de protéger la santé des consommateurs. Les règlements sanitaires applicables aux échanges internationaux d'animaux et de produits d'origine animale relèvent quant à eux de l'OIE.

2.2.2- Accords internationaux sur le commerce agroalimentaire

L'OMC n'est pas directement chargée de la sécurité alimentaire mais les règles qui y sont adoptées permettent de définir un cadre pour l'application des mesures de sécurité alimentaire dans les échanges internationaux. Lors de la création de l'OMC, qui s'est substituée au GATT en avril 1994, deux accords spécifiques ont été conclus afin de limiter le recours à des obstacles injustifiés au commerce des produits agroalimentaires : l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC).

2.2.2.1- L'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)

L'accord SPS définit les conditions dans lesquelles un État peut adopter et mettre en œuvre des mesures sanitaires (santé animale, innocuité des aliments) ou phytosanitaires (protection des végétaux) ayant une incidence sur le commerce international. Cet accord reconnaît que les gouvernements ont le droit d'établir leurs propres normes, mais celles-ci ne doivent être appliquées que dans le but de protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour préserver les végétaux. Elles ne doivent pas engendrer de discrimination injustifiable entre les pays dont les conditions d'innocuité sont identiques ou similaires. Il est important de noter que l'accord SPS ne distingue pas les OGM des aliments conventionnels. Il prévoit cependant des règles permettant aux États membres de limiter les échanges de certains produits pour des raisons sanitaires.

---

[15] Ces dispositions couvrent l'hygiène alimentaire, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, les contaminants, l'étiquetage ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

2.2.2.2- L'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC)

Dans le domaine agricole et alimentaire, l'accord OTC concerne les règles qui ne relèvent pas de l'accord SPS. Il s'agit notamment des prescriptions en matière de composition, d'emballage et d'étiquetage. L'accord OTC vise à garantir que les règlements techniques et les normes ne créent pas d'obstacles non nécessaires au commerce international.

2.2.2.3- Le protocole de Carthagène

Le protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques (appelé communément « protocole sur la biosécurité ») est le seul traité des Nations Unies qui réglemente les mouvements transfrontaliers des OVM (organismes vivants modifiés)[16]. Après cinq années de négociations, ce protocole a été adopté à Montréal, en janvier 2000, dans le but d'assurer un degré adéquat de protection de la biodiversité mondiale et de la santé humaine, qui peuvent être touchées par l'utilisation des OVM. Le protocole est entré en vigueur, dans les pays qui l'ont ratifié, le 11 septembre 2003. Toutefois, il ne pourra être pleinement efficace que lorsque plusieurs pays exportateurs d'OGM dont le Canada[17], les États-Unis et l'Argentine, l'auront ratifié à leur tour.

[16] Le protocole ne réglemente pas la salubrité des OVM ni l'étiquetage des aliments qui en contiennent; il couvre plutôt la manipulation, le transport, l'emballage et l'identification des OVM.

[17] Le Canada a signé le protocole en avril 2001 et évalue actuellement la possibilité de le ratifier.

3- L'inspection des produits alimentaires

3.1- L'inspection des aliments à l'étranger

3.1.1- L'Union européenne

La Commission européenne a fait de la sécurité alimentaire l'une de ses grandes priorités. Dans le « *Livre blanc sur la sécurité alimentaire* », publié en janvier 2000, la Commission a établi les grandes lignes d'une politique plus préventive dans ce domaine à savoir : la modernisation de la législation, le renforcement des contrôles de la ferme à la table et la pleine utilisation des ressources et des avis scientifiques. Les priorités stratégiques du Livre blanc sont : (1) de créer une Autorité européenne pour la sécurité alimentaire [18]; (2) de mettre en œuvre une approche cohérente de la ferme à la table dans la législation alimentaire et (3) d'établir le principe selon lequel chacun des acteurs composant la chaîne alimentaire est responsable au premier chef de la sécurité alimentaire.

3.1.1.1- L'organisme responsable de la législation communautaire

Pour assurer la mise en œuvre de la législation communautaire sur la sécurité alimentaire, la santé des animaux et celle des végétaux, la Commission européenne a créé, en 1997[19], l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV). Depuis sa création, la taille de l'OAV s'est nettement accrue et la portée de ses activités s'est régulièrement étendue. Aujourd'hui, la principale activité de l'OAV consiste à mener des inspections dans les États membres et les pays tiers. L'OAV publie les résultats de ses inspections dans des rapports accompagnés de conclusions et de recommandations. Dans la plupart des cas, les recommandations sont faites à l'autorité compétente du pays concerné pour l'inviter à remédier aux irrégularités constatées pendant les inspections et à soumettre à l'OAV un plan d'action indiquant comment elle entend remédier auxdites irrégularités. Avec les autres services de la Commission, l'OAV évalue ce plan d'action et suit sa mise en œuvre. L'OAV formule également des recommandations à l'intention des autres services de la Commission concernant la législation qu'il faudrait clarifier ou modifier ainsi que les domaines où une nouvelle législation est requise. Les résultats des inspections de l'OAV contribuent ainsi à l'élaboration de la législation communautaire.

---

[18] Le Parlement européen a adopté en janvier 2002 un règlement qui permet d'instaurer formellement une Autorité européenne pour la sécurité alimentaire. Cette Autorité est chargée d'élaborer une politique unique en matière de sécurité alimentaire et de gérer toute crise éventuelle dans ce domaine.

[19] La création de l'OAV s'est faite au lendemain de la crise de l'ESB; la Commission s'est alors engagée à renforcer sa fonction de contrôle en matière de sécurité alimentaire.

3.1.1.2- Les domaines d'inspection de l'OAV

L'OAV effectue plusieurs types d'inspections[20]. Chaque année, il établit un programme d'inspections qui tient compte de facteurs liés à la fois aux pays retenus et aux produits concernés[21]. Le type de risque à évaluer est considéré dans son ensemble, en tenant compte du volume des échanges, de la situation zoosanitaire ou phytosanitaire ainsi que de la connaissance de problèmes sanitaires antérieurs ou de défauts de contrôle. D'autres inspections sont réalisées à la suite d'épidémies, lorsqu'il y a lieu d'évaluer le risque que l'importation d'animaux, de végétaux ou de leurs produits présente pour la santé des citoyens de l'Union. Des inspections peuvent être effectuées à la demande de pays sollicitant l'autorisation d'exporter vers l'Union européenne.

3.1.1.3- L'application des principes HACCP

La Commission européenne a établi, en 1993, les règles générales d'hygiène pour les aliments sur la base des principes du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Comme la démarche HACCP repose sur l'identification des risques, la maîtrise des points critiques et l'enregistrement des résultats de contrôle (traçabilité), le système HACCP doit s'appliquer aux différentes étapes de production et de distribution. Les producteurs doivent fournir une documentation détaillée aux autorités sanitaires démontrant qu'ils disposent d'un plan HACCP correspondant au niveau de sécurité alimentaire requis.

3.1.2- Les États-Unis

Aux États-Unis, l'approvisionnement alimentaire est soumis à un système de contrôle coordonné qui a pour but de vérifier la qualité de la production et de la distribution des aliments au niveaux fédéral, fédéré et local. Plusieurs organismes relevant de différents ministères ont des fonctions précises dans le processus d'inspection des aliments.

3.1.2.1- Les organismes responsables

L'Agence américaine de contrôle pharmaceutique et alimentaire (Food and Drug Administration - FDA) est chargée du contrôle de toutes les denrées alimentaires nationales et

---

[20] Par exemple, des inspections vétérinaires; des inspections phytosanitaires; des inspections relatives à l'hygiène des denrées alimentaires; des inspections relatives à l'irradiation des denrées alimentaires; des inspections relatives aux OGM; des inspections relatives aux pesticides; des inspections de la commercialisation et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et des résidus de pesticides dans des denrées alimentaires et des inspections relatives à l'agriculture biologique.

[21] En 2002, l'Office s'est particulièrement intéressé aux contrôles portant sur la production d'œufs et d'ovoproduits, ainsi qu'à ceux concernant les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). Des contrôles ont également

importées à l'exception de la viande et de la volaille. Les produits appartenant à cette dernière catégorie relèvent du Service d'inspection et de sécurité alimentaires (Food Safety and Inspection Service - FSIS) du Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Le contrôle des fruits, des légumes et des autres végétaux est assuré par le Service de contrôle sanitaire animal et végétal (Animal and Plant Health Inspection Service - APHIS), relevant du même département, en vue de prévenir l'introduction de maladies des plantes et d'insectes nuisibles aux États-Unis.

La FDA contrôle toutes les boissons non alcoolisées (dont l'eau en bouteille) et les boissons fermentées contenant moins de 7 % d'alcool. Les autres boissons alcoolisées relèvent de la compétence de l'Agence de contrôle de l'alcool, du tabac et des armes à feu du Département du trésor (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms of the Department of Treasury).

Le contrôle des pesticides est sous la responsabilité de l'Agence de protection de l'environnement (Environmental Protection Agency - EPA). Elle se prononce sur l'innocuité des produits pesticides, établit un seuil de tolérance pour les traces de pesticides dans les produits alimentaires et publie des directives sur l'utilisation sécuritaire des pesticides. La FDA a pour rôle de faire respecter les seuils de tolérance établis par l'EPA.

Les poissons et les produits à base de poissons et fruits de mer sont soumis au système d'inspection de l'Administration nationale des océans et de l'atmosphère (National Oceanic and Atmospheric Administration - NOAA) qui inspecte les bateaux de pêche, les usines de conditionnement de poissons et fruits de mer ainsi que les commerces de détail en fonction des normes fédérales d'hygiène.

Enfin, les gouvernements fédérés et locaux collaborent avec la FDA et les autres services fédéraux pour faire appliquer les normes relatives à la salubrité alimentaire sur leurs territoires. Ils inspectent les restaurants, les épiceries et les autres commerces de détail des aliments ainsi que les élevages de vaches laitières, les laiteries, les meuneries et les usines de production alimentaire relevant de leur juridiction. De plus, ils peuvent bloquer la vente de denrées alimentaires dangereuses produites ou distribuées sur leurs territoires.

3.1.2.2- Le cadre législatif et réglementaire

L'autorité statutaire de la FDA pour les produits alimentaires et les cosmétiques émane principalement de la Loi fédérale sur les aliments, les médicaments et les cosmétiques (*Federal Food, Drug and Cosmetic Act* - FD&C Act) et de plusieurs autres lois. Une toute nouvelle loi sur

été réalisés pour vérifier la possibilité de retracer le cheminement du bœuf et des produits bovins tout au long de la chaîne de production.

la sécurité alimentaire a été votée par le Congrès à la suite des événements du 11 septembre 2001. Il s'agit de la *Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002* (Loi sur le bioterrorisme). Des règles relatives à cette loi ont été publiées par la FDA dans le Federal Register le 10 octobre 2003. Elles exigent : (1) que tous les établissements alimentaires aux États-Unis et à l'étranger qui fournissent des aliments destinés à la consommation aux États-Unis soient inscrits auprès de la FDA; (2) que les importateurs américains de produits alimentaires donnent un préavis de leurs importations d'aliments aux États-Unis; (3) que les établissements alimentaires étrangers inscrits désignent un agent aux États-Unis; et (4) que les importateurs maintiennent des registres couvrant les aliments importés et les aliments produits aux États-Unis. Ces mesures entreront en vigueur le 12 décembre 2003.

Pour assurer l'application des lois sur les denrées alimentaires, les organismes fédéraux, fédérés et locaux disposent d'un ensemble de procédures et d'actions réglementaires dont les inspections périodiques des établissements et des produits, les analyses d'échantillons, les poursuites judiciaires et les programmes éducatifs.

3.1.2.3- L'application des principes HACCP

Traditionnellement, l'industrie et les organismes de réglementation des États-Unis se sont fiés aux vérifications ponctuelles des conditions de fabrication et à l'échantillonnage au hasard de produits finals pour assurer la salubrité des aliments. En raison des avantages du système HACCP qui met l'accent sur la prévention des risques, certaines industries (dont l'industrie des aliments en conserve hypoacides) ont choisi d'appliquer les principes HACCP avant même que la Food and Drug Administration (FDA) les rende obligatoires, en 1995, dans l'industrie des fruits de mer. Les procédures établissant un point critique d'intervention dans l'analyse des risques avaient alors pour but d'assurer l'innocuité du traitement, de l'emballage, du stockage et de la distribution du poisson et des fruits de mer pêchés dans les eaux américaines ou importés. En 1998, le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) a adhéré au HACCP pour les établissements de transformation de la viande et de la volaille. La plupart de ces établissements ont dû commencer à avoir recours au HACCP avant janvier 1999. Le dernier règlement est relatif à l'industrie des jus et a été adopté en 2001. Il est entré en vigueur en janvier 2002 en ce qui touche les moyennes et les grandes entreprises, en janvier 2003 dans le cas des petites entreprises et il entrera en vigueur en janvier 2004 pour les très petites entreprises. La FDA entend maintenant appliquer ce programme à la majorité des produits alimentaires des États-Unis.

3.2- L'inspection des aliments au Canada

3.2.1- Le partage des responsabilités

Au Canada, l'inspection des aliments est du ressort des autorités fédérales, provinciales et territoriales. En effet, la *Loi constitutionnelle* permet aux gouvernements fédéral et provinciaux de légiférer et de réglementer en matière d'inspection des aliments. Les gouvernements fédéral et provinciaux ont également le droit d'adopter des lois sur la santé ayant une incidence sur l'inspection des aliments. Cette répartition des pouvoirs a donné lieu à un système complexe d'inspection des aliments où la mise en application des quelque 70 lois provinciales et fédérales nécessite l'intervention de plusieurs organismes relevant des différents ordres de gouvernements et s'occupant d'agriculture, de pêche, de santé et d'environnement. Dans la plupart des cas, les municipalités jouent aussi un rôle actif en matière d'adoption et d'application de règlements sur l'inspection des aliments à l'échelle locale quoique ce rôle varie d'une province à l'autre[22].

Au fil des années et sans coordination serrée, les services d'inspection des aliments ont évolué de façon relativement isolée au sein des divers gouvernements engendrant un certain chevauchement et du double emploi. Cela a également engendré des normes divergentes[23] d'une province à l'autre, créant ainsi des entraves aux commerces intérieur et extérieur. C'est dans le but de mettre en place un système intégré d'inspection des aliments que le gouvernement fédéral a créé, en avril 1997, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'Agence assure maintenant tous les services d'inspection qui étaient assurés auparavant par quatre ministères – Agriculture et Agroalimentaire Canada, Pêches et Océans Canada, Santé Canada et Industrie Canada. Toutefois, Santé Canada continue d'être responsable des politiques et des normes de salubrité des aliments. Plus spécifiquement, Santé Canada a pour mandat d'élaborer des politiques de salubrité des aliments et d'établir des normes de salubrité et de qualité nutritive de tous les aliments vendus au Canada. Elle voit à l'application des dispositions de la *Loi sur les aliments et les drogues* qui ont trait à la santé publique, à la salubrité des aliments et à la nutrition, et évalue l'efficacité des activités de l'ACIA en ce qui concerne ces questions.

3.2.2- Le cadre législatif et réglementaire

Sous la responsabilité du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, l'ACIA a le mandat d'assurer l'inspection des importations et des exportations des produits agroalimentaires, de faire

---

[22] Par exemple au Québec, le rôle des municipalités se limite à l'application des normes établies ou approuvées par le gouvernement québécois. Aujourd'hui, seule la ville de Montréal dispose de ces pouvoirs.

[23] Le « groupe de mise en œuvre du système canadien d'inspection des aliments » a rapporté dans son document « *Sur la voie d'un système canadien d'inspection des aliments* » d'énormes variations dans les méthodes d'application de la réglementation, les dérogations, la législation vétérinaire et les systèmes de vérification.

respecter les normes établies par Santé Canada en ce qui concerne la salubrité et la qualité nutritive des aliments, d'établir des normes en matière de santé des animaux et de protection des végétaux, de veiller à leur application et à leur respect, et d'assurer l'administration et l'application de 13 lois fédérales et de leurs règlements.

Il est important de noter que l'ACIA a imposé, en 1997, une interdiction visant les aliments pour animaux afin de prévenir l'introduction dans la chaîne alimentaire canadienne de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), communément appelée maladie de la vache folle. Selon l'interdiction, les producteurs de bétails ne peuvent nourrir les ruminants (bovins, moutons, chèvres, cerfs, wapitis ou bisons) avec des matières proscrites, notamment les protéines animales (viandes et farine d'os) issues de mammifères, à l'exception des chevaux et des porcs.

3.2.3- Les activités de l'ACIA

L'ACIA est l'agence de réglementation du gouvernement du Canada pour les questions de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux. En matière de salubrité des aliments, l'ACIA veille à ce que les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs respectent les règlements et les normes du gouvernement fédéral ayant trait à la salubrité, à la qualité, à la quantité, à la composition, à la manutention, à l'identification, à la transformation, à l'emballage et à l'étiquetage des aliments. Dans le cadre de son mandat, l'Agence travaille en partenariat avec Santé Canada et avec les gouvernements provinciaux et territoriaux pour coordonner les systèmes d'inspection dans les secteurs de compétence partagée. Au niveau international, l'Agence négocie, au nom du gouvernement du Canada, des arrangements réciproques avec d'autres pays en matière d'inspection et de certification, et veille à ce que les aliments importés et exportés respectent les termes de ces arrangements. L'ACIA participe aussi à l'élaboration de normes internationales en matière de salubrité des aliments.

L'Agence travaille également à la prévention des maladies introduites par les animaux (par exemple, la fièvre aphteuse) et au contrôle de la dissémination des maladies des animaux au Canada. L'Agence applique aussi des programmes réguliers de surveillance des maladies des animaux afin de prévenir les menaces sérieuses pour le bétail. L'ACIA a aussi comme tâche de certifier la santé des animaux canadiens destinés à l'exportation, d'évaluer les rapports de salubrité et de réglementer le transport des animaux. Sur la scène internationale, l'Agence apporte son soutien au contrôle international des maladies des animaux. Enfin, concernant la protection des végétaux, l'Agence veille à prévenir l'introduction et la dissémination des maladies et des parasites des végétaux au Canada. L'Agence vérifie aussi les semences et les engrais, domestiques et importés, pour s'assurer qu'ils soient conformes aux normes du gouvernement fédéral en matière de sécurité, de composition et de procédé. L'Agence veille à ce que les végétaux, les produits végétaux et les autres substances connexes destinés à l'exportation

soient conformes aux règlements phytosanitaires des pays étrangers. Sur la scène internationale, l'Agence apporte son soutien au contrôle international des parasites et des maladies des végétaux.

3.2.4- Les programmes de l'ACIA

Dans le cadre de ses activités, l'ACIA met en application 14 programmes d'inspection portant sur les aliments, les végétaux et les animaux dans 18 régions. L'ACIA compte plus de 4500 employés répartis dans 18 bureaux régionaux, 185 bureaux de terrain et plus de 400 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, comme par exemple les abattoirs. Elle compte également sur les conseils scientifiques et des analyses de 22 laboratoires et établissements de recherche.

3.2.5- L'application des principes HACCP

Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) basé sur le système HACCP a été mis sur pied en 1991, conjointement par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les représentants de l'industrie alimentaire. Selon le PASA, si un établissement de transformation des aliments élabore un plan HACCP, il doit préciser en détail les points de contrôle critiques pour chaque produit. Les exigences de base s'appliquent aux installations, au transport et au stockage, à l'entretien et à l'étalonnage de l'équipement, à l'assainissement et à la lutte contre la vermine, au personnel et aux procédures de rappel. Les employés des établissements sont chargés de surveiller et de vérifier chaque point de contrôle, de tenir des registres exacts et de prendre des mesures correctives en cas de situations potentiellement dangereuses. La direction de l'établissement est chargée de vérifier si le plan HACCP fonctionne comme prévu.

L'ACIA vérifie, quant à elle, si le système HACCP d'un établissement est appliqué conformément aux procédures écrites et comporte effectivement les mesures de contrôle indiquées. Une fois que l'ACIA a reconnu la conformité d'un établissement au système HACCP, ses inspecteurs sont chargés de vérifier les registres et les procédures de l'établissement, d'évaluer les mesures de contrôle indiquées et les mesures correctives prises, et d'observer la chaîne de transformation, surtout aux points de contrôle critiques.

Jusqu'à présent, seuls les établissements de transformation du poisson et des produits de la pêche agréés par le gouvernement fédéral sont soumis à un règlement les obligeant à mettre en place des systèmes HACCP. En outre, les abattoirs exportant aux États-Unis sont obligés d'instaurer

un système HACCP relevant du PASA afin de conserver leur accès au marché américain[24]. De nombreux autres secteurs l'appliquent volontairement dans leurs établissements respectifs, notamment les fruits et les légumes transformés, les couvoirs, les œufs en coquille, les produits d'œufs, les produits laitiers, le miel et le sirop d'érable. Récemment, l'ACIA a modifié sa réglementation afin de rendre obligatoire le PASA dans tous les établissements de transformation de la viande et de la volaille et dans tous les entrepôts agréés par le gouvernement fédéral[25].

3.3- L'inspection des aliments au Québec

3.3.1- Le partage des responsabilités

Au Québec, une entente-cadre régit, depuis 1998, le partage des responsabilités entre le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial dans le domaine de l'inspection des aliments. Le principal partenaire de l'ACIA est le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), plus particulièrement sa Direction générale de l'alimentation (DGA) dont relève le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA). En vertu de cette entente, l'inspection des produits et des établissements sera effectuée par des inspecteurs nommés ou désignés par le MAPAQ pour l'application des lois dont le MAPAQ est responsable et par des inspecteurs nommés ou désignés par l'ACIA pour l'application des lois dont l'ACIA est responsable. Chacune des entités doit assurer la formation du personnel chargé d'appliquer les lois, les règlements et les programmes dont elles assurent la mise en œuvre. Concrètement, la coordination des activités d'inspection se réalise par des ententes auxiliaires. Des ententes sectorielles sont en vigueur dans plusieurs secteurs de production, dont le lait, les œufs, le miel, les viandes comestibles, les fruits et légumes frais ou transformés, les produits marins et les produits de l'érable.

3.3.2- Le cadre législatif et réglementaire

Les outils législatifs et réglementaires du CQIASA tiennent compte des nouveaux enjeux du secteur bioalimentaire. Ils permettent également de bien adapter les actions du Québec aux règles sanitaires internationalement reconnues. D'abord, la *Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c. P-29) détermine les devoirs et les obligations en matière d'inspection et de surveillance des aliments. Elle réunit en un seul texte législatif les modalités de surveillance et d'inspection des aliments. Elle permet de mettre en œuvre une politique de sécurité alimentaire basée sur l'évaluation, la gestion et la communication des risques. Plusieurs règlements découlant de cette

[24] Les États-Unis exigent que les viandes importées soient produites conformément à ce système dans le pays d'origine.

[25] Plus de 500 entreprises de transformation de la viande et de la volaille agréées par le gouvernement fédéral ont mis en œuvre ce système ou sont en voie de le faire.

loi sont actuellement en vigueur. La *Loi sur la protection sanitaire des animaux* (L.R.Q., c. P-42) définit, quant à elle, l'approche de surveillance de l'état de santé du cheptel québécois. Les principales dispositions touchent la désignation des maladies et l'identification permanente des animaux. Cette loi et la réglementation qui l'accompagne seront abordées plus en détail dans la section portant sur la traçabilité. Notons enfin que le MAPAQ s'occupe aussi de la révision de la réglementation en vigueur.

3.3.3- L'organisme responsable et sa mission

Créé en 2001, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) est en quelque sorte l'équivalent de l'ACIA pour le Canada, non seulement en raison de son statut d'agence, mais aussi en raison de ses activités d'inspection et de contrôle en sécurité alimentaire et en santé animale. Doté d'un budget annuel de plus de 50 millions de dollars, le Centre est une entité administrative qui relève de la Direction générale de l'alimentation du MAPAQ. Ses 450 employés ont pour mission de contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire. Les principaux enjeux de l'organisation sont de contribuer à la production d'aliments salubres et des animaux sains, d'entretenir la confiance de la population et des partenaires commerciaux, de développer une organisation dynamique axée sur les résultats. En plus de son rôle de coordination, ses principales activités sont la surveillance de l'état de santé du cheptel québécois, l'évaluation et la gestion des risques alimentaires et de santé animale, le traitement des plaintes sur la salubrité des aliments, l'inspection des établissements, la délivrance des permis et l'information du public.

3.3.4- L'application des principes HACCP

Depuis quelques années, de plus en plus d'entreprises du secteur alimentaire québécois appliquent volontairement des programmes de salubrité des aliments basés sur les principes du HACCP. L'application de ces programmes est volontaire au Québec sauf dans deux catégories d'établissements : (1) les établissements de transformation des produits de la pêche agréés au fédéral, qui appliquent le programme fédéral de la gestion de la qualité (PGQ) et (2) les établissements de transformation de la viande et de la volaille agréés au fédéral, en vertu du PASA. Les entreprises ayant implanté les programmes PGQ et PASA sont soumises au programme de reconnaissance du gouvernement fédéral. En revanche, celles qui ne sont pas agréés par le gouvernement fédéral peuvent demander à être certifiées par le bureau de normalisation du Québec (BNQ). Sept entreprises québécoises ont été, jusqu'à présent, certifiées par le BNQ et quinze sont en voie de l'être. Il s'agit des entreprises dans le secteur de la boulangerie, des aliments pour animaux et des fournisseurs de matériel pour les entreprises agroalimentaires. D'ici quelques années, on prévoit l'implantation du système HACCP dans

environ 60 établissements, non agréés au fédéral, à travers le Québec. De plus, plusieurs établissements de restauration et de vente au détail ont exprimé leur volonté d'appliquer les principes HACCP dans leurs établissements.

3.3.5- L'inspection des aliments au Québec : un état de la situation

Au cours de l'année financière 2002-2003, le CQIASA a traité plus de 5000 plaintes, a procédé à plus de 80 000 visites d'inspection et à près de 30 000 heures d'inspection permanente. Le Centre a de plus effectué 224 enquêtes relatives aux zoonoses, mené des études de surveillance sur la santé des bovins laitiers et de boucheries et il a procédé à une surveillance étroite du virus du Nil. Son laboratoire de diagnostic de pathologie animale a mené près de 210 000 analyses et plus de 8 000 autopsies.

La méthode d'inspection utilisée au Québec est basée sur un système d'évaluation de la charge de risque. Ce système comprend cinq points critiques d'évaluation (les 5M) : la matière, le matériel, le milieu, la méthode et la main-d'œuvre. Il permet au CQIASA de classer les établissements selon leur charge de risque et ainsi de mieux cibler les besoins en inspection. Le système permet aussi d'établir la probabilité des risques présentés par les établissements inspectés impliqués dans des cas de toxi-infections alimentaires.

Au quotidien, la gestion du risque alimentaire s'appuie sur plusieurs critères d'évaluation. D'abord, la détection ou la déclaration du risque enclenche un processus d'évaluation des experts du CQIASA qui se prononcent sur le cas étudié. Les autorités colligent les informations pertinentes qui serviront à prendre les mesures nécessaires pour préserver la santé publique. Ces mesures peuvent être le rappel ou la saisie des produits, la fermeture d'établissements, les condamnations, les poursuites et les enquêtes. Par la suite, les autorités du MAPAQ doivent aussi communiquer le risque aux consommateurs et aux partenaires de toute la chaîne bioalimentaire.

Le CQIASA possède également une cellule de traitement des plaintes, disponible sept jours par semaine, qui reçoit près de 5 000 plaintes par année. Un Groupe dédié à l'analyse de risques (GAR) a établi un cadre de référence et aide à la prise de décision en matière de gestion des crises. En matière de communication du risque, des communiqués, des dépliants et des avertissements sont régulièrement publiés pour sensibiliser les consommateurs à la qualité des aliments. Le Centre exerce aussi des activités de veille sur l'état sanitaire du secteur bioalimentaire.

3.3.6- Nouveaux enjeux et défis à relever

Force est de constater que le Québec est doté d'un système d'inspection des aliments et des établissements de transformation et de distribution alimentaire efficace et performant. En effet,

au moment où certaines crises ont frappé l'Europe au cours des dernières années, peu de cas majeurs d'intoxication ou de contamination ont été déclarés au Québec au cours de la même période. Toutefois, les membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation sont d'avis que la prudence est de mise en matière d'inspection des aliments et des établissements de distribution ou de transformation alimentaire. Si la confiance des consommateurs peut paraître solide, un seul cas d'intoxication pourrait suffire à miner cette confiance qui demeure somme toute fragile. La crise de la vache folle de l'été 2003 en est un bel exemple.

Certains experts estiment que la principale faiblesse du système québécois (et canadien) d'inspection repose sur une gestion de la perception du risque absente ou peu crédible, particulièrement en ce qui a trait aux aliments transgéniques et aux aliments à valeur ajoutée. Dans ce contexte, la confiance des consommateurs est en baisse, et ce, malgré le fait que le système agroalimentaire est sécuritaire. Cette mauvaise perception serait en partie attribuable aux pressions sociales qui remettent en question la qualité et la valeur nutritive des aliments, l'innocuité des produits pour la santé humaine et la santé environnementale. Ainsi, il semble opportun d'entreprendre une réflexion sur l'ensemble de notre système d'inspection des aliments. Plus particulièrement, il y a lieu de s'intéresser aux préoccupations des consommateurs à l'endroit des nouveaux produits à valeur ajoutée ou nés du génie génétique.

Le système d'inspection des aliments doit aussi relever le défi de la modernisation de ses pratiques et méthodes. Il en va de la protection de la santé publique qui en dépend. D'où l'importance d'une collaboration étroite entre les différents organismes gouvernementaux engagés dans ce domaine.

Par ailleurs, le volume et la diversité des échanges commerciaux dans le contexte de la mondialisation posent un défi permanent au système québécois d'inspection des aliments. Ce dernier doit garantir aux consommateurs un approvisionnement en aliments salubres, et de qualité, tout en permettant à l'industrie de demeurer compétitive autant sur le marché intérieur que sur les marchés extérieurs. L'application des principes HACCP en est un exemple. En effet, considéré comme outil de référence en sécurité sanitaire, il semble que plusieurs pays sont en voie d'en exiger l'application à tous les produits alimentaires. Pour continuer d'avoir accès aux marchés étrangers, l'industrie québécoise pourrait avoir à démontrer qu'elle a adopté la méthode HACCP dans plusieurs secteurs de la chaîne alimentaire.

Enfin, une brève comparaison des systèmes d'inspection décrits ci-dessus permet de voir qu'au Québec comme au Canada, les responsabilités en matière d'inspection des aliments sont confiées à un seul organisme; les systèmes d'inspection y sont donc assez centralisés, à l'image de celui de l'Union européenne, mais différents du système fragmenté des États-Unis. Le système

d'inspection américain se distingue, par ailleurs, par des préoccupations grandissantes en matière de sécurité et de protection contre le bioterrorisme, ce qui risque d'avoir des conséquences non négligeables sur les exportations des denrées alimentaires vers ce pays. Nous sommes donc en présence de plusieurs éléments à même de susciter une profonde réflexion sur l'efficacité du système québécois et canadien d'inspection des produits alimentaires.

3.4- Questions relatives au système d'inspection

En tenant compte des nouveaux défis que devra relever l'industrie bioalimentaire au cours des prochaines années :

1. Croyez-vous que le système canadien et québécois d'inspection des aliments est efficace et performant?
2. Pensez-vous que les lois, les règlements et les programmes d'inspection des aliments au Québec sont adéquats pour faire face aux nouveaux enjeux?
3. Estimez-vous que le partage des responsabilités entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en matière d'inspection est efficace et efficient?
4. Selon vous, est-ce que des ajustements ou des modifications devraient être apportés aux méthodes d'inspection des aliments? Si oui, lesquels?
5. Croyez-vous qu'il est important de généraliser l'utilisation de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) à l'ensemble de l'industrie alimentaire québécoise?
6. Croyez-vous que le risque associé aux aliments transgéniques ou à valeur ajoutée est bien géré?
7. Pensez-vous que le système québécois d'inspection des aliments est suffisamment harmonisé avec les nouvelles normes de sécurité et de qualité imposées par les principaux partenaires commerciaux?
8. Comment s'assurer que les produits alimentaires que l'on importe soient conformes aux normes canadiennes et québécoises de salubrité des aliments?

9. Pensez-vous que le système québécois d'inspection des aliments est assez fiable pour assurer à l'industrie bioalimentaire d'être compétitive sur le marché international?

4- La traçabilité des produits alimentaires

4.1- La traçabilité à l'étranger

4.1.1- L'Union européenne

En juillet 2000, la Commission européenne a présenté quatre propositions de règlement en vue de mettre en place une politique unique en matière d'hygiène alimentaire. Ces règlements, qui devraient entrer en vigueur le 1er janvier 2004, reposent sur trois principes : (1) la couverture de l'ensemble des produits alimentaires à tous les niveaux; (2) la responsabilité première des producteurs de denrées alimentaires; et (3) la traçabilité de toutes les denrées alimentaires et de leurs ingrédients. En matière de traçabilité, le nouveau règlement contient les dispositions suivantes :

- l'enregistrement des entreprises du secteur alimentaire par l'autorité compétente et l'attribution à chacune d'entre elles d'un numéro d'enregistrement qui devra accompagner le produit jusqu'à destination;
- l'obligation de tenir un registre permettant d'identifier le fournisseur des ingrédients et des denrées alimentaires;
- l'obligation pour les producteurs de mettre en place des procédures pour le retrait du marché des produits susceptibles de présenter un risque grave pour la santé des consommateurs.

Par ailleurs, avec l'entrée en vigueur, en janvier 2005, d'un nouveau Règlement du Parlement européen, tous les opérateurs dans les filières alimentaires devront faire face à des obligations de traçabilité. En effet, parmi les principes généraux que ce règlement établit et qui prévalent désormais sur toutes les dispositions des autres textes dans ce domaine, on retrouve les deux principes suivants : (1) la traçabilité des produits est établie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire[26]; et (2) l'analyse du risque est un fondement essentiel de la politique de sécurité alimentaire[27].

---

[26] Au moyen de systèmes adéquats de collecte d'information, les exploitants doivent être en mesure d'identifier toute entreprise qui leur a fourni une denrée alimentaire ou à qui ils fournissent leurs produits.

[27] Trois interventions distinctes sont nécessaires : l'évaluation des risques au moyen d'avis scientifiques, la gestion des risques par l'intervention des pouvoirs publics et l'information du public sur les risques. Si les données scientifiques disponibles ne permettent pas une évaluation complète du risque, l'application du principe de précaution, reconnu pour la première fois dans la législation alimentaire, est souhaitable dans le but d'assurer un niveau élevé de protection.

4.1.1.1- Traçabilité des OGM

En juillet 2003, le Parlement européen a approuvé la mise en place de règles de traçabilité et d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM). La nouvelle législation permettra de retracer le cheminement des produits OGM tout au long de la chaîne de production et de distribution. La présence d'OGM sera signalée à partir de 0,9 %, seuil en-dessous duquel elle sera jugée accidentelle. Ce sont les exploitants qui transmettent et conservent les informations sur les produits qui contiennent des OGM ou qui sont fabriqués à partir d'OGM à chaque étape de la mise sur le marché.

Cette décision entraînera une levée du moratoire[28] appliqué depuis 1999 dans l'UE sur les nouvelles autorisations de semences et de produits transgéniques, moratoire que les États-Unis, le Canada et l'Argentine ont contesté devant l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Il est important de mentionner que, tout en jugeant difficile d'estimer les coûts reliés à l'introduction de la traçabilité des OGM, la Commission européenne croit que la transmission et la conservation des informations concernant les OGM pourraient facilement être incluses dans les systèmes en vigueur et n'entraîneraient donc pas de coûts supplémentaires considérables pour les exploitants[29].

4.1.1.2- Identification des animaux de ferme au sein de l'Union européenne

L'identification et l'enregistrement des bovins, des ovins, des caprins et des porcins sont obligatoires au sein de la Communauté européenne (CE). La réglementation des échanges intracommunautaires stipule que les bovins doivent être munis d'un passeport ainsi que d'un certificat sanitaire et être identifiés au moyen d'agrafes apposées à chaque oreille. Les principes de l'identification des bovins (agrafes auriculaires) ainsi que ceux des ovins, des caprins et des porcins (agrafes auriculaires ou tatouage) ont été harmonisés au sein de la CE.

4.1.2- Les États-Unis

4.1.2.1- Identification du bétail aux États-Unis

En avril 2002, le National Institute for Animal Agriculture a mis sur pied un groupe de travail qui, six mois plus tard, déposait un document de travail, le *National Identification Work Plan*[30].

---

[28] Les pays à l'origine du moratoire (Italie, France, Belgique, Grèce, Danemark, Luxembourg, Autriche) avaient jusqu'ici subordonné sa levée à une meilleure information des consommateurs et des agriculteurs sur la présence d'OGM dans l'alimentation humaine et animale.

[29] Étant donné que la plupart des transactions s'accompagnent déjà d'informations (le fournisseur, le client, le prix et la date de la transaction) et que de telles informations doivent être conservées par les exploitants pour les besoins des systèmes administratifs nationaux.

[30] Voir : http://animalagriculture.com/id/TaskForce/National_ID_Plan_November.pdf

Ce document de travail propose résolument un système complet de traçabilité pour les bovins et annonce un modèle adapté pour le porc. Le programme projeté est assez semblable à celui déjà mis en place au Québec, au point que c'est une boucle électronique québécoise qui est utilisée dans une illustration.

L'objectif du projet est de retracer les déplacements d'un animal en 48 heures et, pour atteindre cet objectif, le système repose sur cinq normes : 1) l'identification nationale des sites, assignant un numéro d'identification unique à tous les sites d'opérations; 2) l'identification numérique de chaque animal; 3) l'identification numérique d'un troupeau ou lot pour des animaux qui ne seront pas séparés; 4) la normalisation des identifiants visuels à usage unique porté par les animaux; 5) l'identification à l'aide d'une boucle électronique. Une première phase vise à compléter l'identification des sites et celle des troupeaux pour juillet 2004. La deuxième phase prévoit l'identification visuelle de chaque animal pour juillet 2005 et l'usage généralisé de la boucle électronique en juillet 2006. La troisième et dernière phase consiste à mettre sur pied un système de traçabilité des déplacements Inter-États pour juillet 2005 puis de réaliser pour juillet 2006 la traçabilité électronique des déplacements entre les États mais également à l'intérieur d'un même État.

4.2- LA TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS AU CANADA

4.2.1- Le programme canadien d'identification du bétail

Entré en vigueur en janvier 2001, le Programme canadien d'identification du bétail a pour but l'identification individuelle de tous les bovins qui quittent leur « troupeau d'origine » par la fixation d'une étiquette d'oreille approuvée affichant un numéro propre à chaque animal[31]. C'est l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) qui est chargée de mettre en place ce programme régi par la loi fédérale sur la santé des animaux. Le Programme prévoit notamment que :

- les étiquettes approuvées par l'ACIB doivent respecter un taux de maintien de 95 % lors des essais. Un taux de perte pouvant atteindre 5 % sera toléré sans imposition d'amendes;
- les producteurs primaires ne seront pas obligés de tenir des registres. Cependant, on les encourage à consigner les données sur les étiquettes perdues et les animaux morts;

[31] Avant l'instauration de ce programme, l'ACIA effectuait environ 2000 retraçages par année dans le cadre de son relevé des maladies. Le système d'identification du bétail devrait accroître de 90 % l'efficacité du retraçage et assurer rapidement le confinement et l'élimination de maladies à déclaration obligatoire.

- les animaux qui perdent leur identification au cours du transport devront être réétiquetés au point de destination suivant. Au-delà de la ferme d'origine, on s'attend à ce que les nouveaux propriétaires tiennent un registre du numéro d'étiquette des animaux qui ont été réétiquetés ainsi que de tout renseignement dont ils disposent sur l'origine des animaux en cas d'enquête de retraçage;
- chaque étiquette affichera un numéro d'identification individuelle qui sera propre à l'animal porteur de l'étiquette, ce qui suffira pour identifier le troupeau et pour maintenir les étiquettes à un coût peu élevé;
- les encanteurs ne seront pas tenus d'étiqueter les animaux qui arrivent non étiquetés. Cependant, ils pourront faire une demande pour être agréés comme station d'étiquetage s'ils le désirent;
- les bovins importés (par exemple, les bovins d'engraissement et les bovins de reproduction) devront être identifiés au moyen d'une étiquette approuvée par l'ACIB dès qu'ils arriveront à leur premier point de destination;
- dans le cas des bovins finis exportés, on étudie encore la façon de saisir et de déclarer les numéros d'identification individuelle sans exposer l'animal à du stress et à des manipulations supplémentaires. Les discussions à ce sujet avec les usines de transformation des États-Unis se poursuivent;
- le retraçage s'arrêtera au point d'inspection des carcasses. La plupart des problèmes d'innocuité des aliments sont observés au-delà du point d'inspection des carcasses et sont donc considérés comme ne relevant pas du contrôle des producteurs primaires.

4.3- La traçabilité des aliments au Québec

4.3.1- Le partage des responsabilités

En matière de traçabilité animale, le partage des responsabilités entre les gouvernements fédéral et provinciaux n'est pas encore défini par un texte législatif ou réglementaire. La traçabilité étant une activité relativement nouvelle, les négociations se poursuivent actuellement entre les autorités compétentes. Il convient de mentionner que c'est l'Office international des épizooties (OIE) qui élabore les règles sanitaires reconnues internationalement. Le Canada participe à ce comité tandis que le Québec contribue à l'élaboration des orientations canadiennes.

Le système québécois de traçabilité animale est différent de celui en vigueur ailleurs au Canada. En effet, au Québec, deux étiquettes, soit une puce électronique et un code à barres, sont greffées

à l'oreille de l'animal dans les heures suivant sa naissance. (Au Canada, un des 29 modèles d'étiquettes reconnus est greffé à l'animal à sa sortie du parc d'engraissement.) De plus, la lecture des étiquettes peut s'effectuer sur tous les sites où sont présents les animaux au Québec, tandis que, dans le reste du pays, la lecture de l'étiquette est possible seulement à l'abattoir, chez l'équarrisseur ou au laboratoire post-mortem.

4.3.2- Le cadre législatif et réglementaire

La *Loi sur la protection sanitaire des animaux* (L.R.Q., c. P-42) constitue la base légale sur laquelle s'appuient les actions du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) en matière de traçabilité. Elle permet au gouvernement de rendre obligatoire, par règlement, l'identification d'espèces ou de catégories d'animaux. Entré en vigueur le 28 mars 2002, le *Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine*, introduit un système de traçabilité en rendant obligatoire l'identification des bovins. Ainsi, il est maintenant possible de retracer les bovins québécois depuis leur naissance jusqu'à l'abattage. Par ailleurs, la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a présenté, le 12 novembre 2003, le projet de *Loi modifiant la Loi sur la protection sanitaire des animaux* (projet de loi n° 28). S'il est adopté, ce projet de loi permettra à Agri-Traçabilité Québec (ATQ) de déterminer des droits exigibles pour assurer le financement du système québécois de traçabilité des produits agricoles. Enfin, la *Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c. P-29) a été modifiée en juin 2000 de manière à prévoir des dispositions pouvant obliger les exploitants d'entreprises agroalimentaires à mettre en place un système de traçabilité.

4.3.3- Les organismes responsables

L'Agence canadienne d'inspection du bétail (ACIB) gère la base de données nationale sur l'identification du bétail. Au Québec, les informations transitent par Agri-Traçabilité Québec, un organisme sans but lucratif, qui alimente la base de données nationale. Créé en septembre 2001, ATQ est l'organisme désigné pour développer et mettre en opération un système québécois d'identification et de traçabilité des produits agricoles. Son conseil d'administration est composé de quatre représentants de l'UPA, de deux représentants du MAPAQ et d'un représentant de La Financière agricole.

De son côté, l'Institut québécois de santé animale (IQSA) mène aussi des activités de surveillance de la santé du cheptel québécois. Ces activités de surveillance ont une importance capitale dans un contexte de libéralisation des échanges. La crise de la vache folle qui a secoué le pays au cours de l'été 2003 en est un bel exemple. L'Institut a notamment développé un outil de Gestion intégrée des ressources en milieu agricole (GIRMA) qui permet d'identifier la circulation des bovins sur le territoire. Ce système de cartographie, unique au pays, offre la

possibilité de détecter les animaux malades et la capacité d'évaluer et de réagir en cas d'alerte et de transmettre rapidement les directives adéquates pour circonscrire la maladie et éviter sa propagation.

4.3.4- La traçabilité au Québec : un état de la situation

La traçabilité permet, dans toute la chaîne bioalimentaire, de faire le lien entre l'origine des produits et les produits finis. Elle permet aussi de retracer leur cheminement dans la chaîne et dans le temps. Le système doit couvrir, dans l'ordre, les intrants, les animaux vivants et les aliments. D'ici 2005, les intervenants québécois se sont donnés comme objectif de compléter la réglementation des systèmes de traçabilité du secteur bovin, de réglementer la traçabilité des ovins vivants, et d'amorcer la traçabilité dans le secteur porcin et dans un secteur horticole.

Le système mis en place au Québec permet de connaître le lieu de naissance d'un bovin, tous ses déplacements sur le territoire québécois et les autres bovins avec lesquels il a été en contact. Au 30 septembre dernier, plus de 1 785 000 étiquettes avaient été activées sur plus de 22 000 sites d'élevage et plus de 100 abattoirs. Souple et précis, le système exige que le lien de traçabilité soit démontré dans un délai de deux heures et que chaque établissement procède à une autoévaluation annuelle de son système de traçabilité (ascendante et descendante). Il convient aussi de mentionner que le système québécois collige plus d'informations sur le bétail. La base de données d'ATQ est donc plus complète et le MAPAQ est en mesure d'utiliser cette information supplémentaire au besoin.

Par ailleurs, les producteurs québécois sont encouragés à mettre en place des programmes de salubrité des aliments à la ferme. En effet, Agriculture et Agroalimentaire Canada a lancé le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme en 1997. Avec l'aide technique des experts de l'ACIA, des groupes d'agriculteurs développent différents systèmes visant à garantir l'innocuité des aliments. « Par exemple, au 30 septembre 2003, 2812 fermes porcines québécoises représentant la totalité des porcs mis en marché au Québec sont enregistrées dans le Programme d'assurance de la qualité canadienne (AQC)[32] du Conseil canadien du porc et 2001 de ces fermes représentant 82 % des porcs mis en marché ont obtenu leur certification »[33]. Depuis l'année dernière, l'ACIA a mis en place un système de reconnaissance officielle des différents programmes de salubrité des aliments à la ferme. Cette reconnaissance est déjà acquise dans le secteur du poulet et devrait être obtenue au cours des prochaines semaines dans d'autres secteurs de production.

---

[32] Le Programme d'assurance de la qualité canadienne est un programme national de salubrité des aliments à la ferme des producteurs de porc canadiens.

[33] Union des producteurs agricoles, *Document interne présenté à madame Fatima Houda-Pepin*, 3 novembre 2003, p. 43.

4.3.5- Nouveaux enjeux et défis à relever

Le système canadien de traçabilité dans le secteur bovin sert de fer de lance à tout le processus de traçabilité qui sera mis en place au cours des prochaines années. Au Québec, même si l'implantation des systèmes de traçabilité ne fait que débuter, on semble déjà posséder une longueur d'avance sur les partenaires canadiens. En effet, les exigences québécoises sont beaucoup plus complètes et permettent une identification rapide et efficace des bovins depuis la naissance de l'animal jusqu'à la table. De plus, son système de Gestion intégrée des ressources en milieu agricole (GIRMA) permet déjà de suivre le déplacement des bovins sur le territoire québécois. Ce système permet donc de repérer rapidement le ou les animaux en cause et, en cas de crises, d'isoler le troupeau le temps que des analyses plus poussées soient effectuées. Malgré tout, le modèle québécois de traçabilité des animaux n'est pas à l'abri des ratés. D'ailleurs, dès l'implantation du système dans la production bovine, des problèmes sont survenus avec les boucles de détection.

Si l'on veut se doter d'un système de traçabilité qui couvre plusieurs secteurs à la fois, il faudra accorder une attention particulière à ce genre de problème de façon à ce que les ajustements et les réorientations (inévitables) en cours de route ne nuisent pas à la performance et à l'efficacité du système. L'absence d'une réglementation étendue à l'ensemble des activités agricoles et d'une entente entourant le partage des responsabilités entre les différents organismes chargés d'implanter les systèmes de traçabilité risque aussi de fragiliser les acquis.

Au cours des dernières années, les secteurs de l'alimentation humaine et de santé animale ont vécu des crises qui ont forcé les intervenants à revoir les façons de faire. L'implantation de mécanismes de traçabilité est devenue une priorité dans un grand nombre de pays exportateurs de produits alimentaires. Toutefois, la comparaison des différents systèmes de traçabilité décrits ci-dessus met en évidence des différences importantes entre l'approche adoptée par l'Union européenne et celle adoptée aux États-Unis, au Canada et au Québec. En effet, malgré ses normes plus exigeantes en matière d'identification des bovins, le système québécois de traçabilité demeure sectoriel dans la mesure où les efforts sont concentrés dans le secteur animal tandis que l'UE a adopté plutôt une approche globale pour instaurer la traçabilité dans toutes les filières de la chaîne alimentaire. Cela a donné lieu, dans le cas de l'UE, à un cadre réglementaire en matière de traçabilité beaucoup plus complet que celui qui régit les actions en cette matière au Québec, au Canada et aux États-Unis. Le cas de nouvelles règles sur la traçabilité des OGM en est un exemple.

En résumé, même si la traçabilité n'est pas encore instaurée dans tous les secteurs de la filière alimentaire, l'UE semble avoir réussi à jeter les bases juridiques et réglementaires qui faciliteront l'implantation d'un tel système, ce qui n'est pas le cas au Québec et au Canada.

4.4- Questions sur les systèmes de traçabilité

En tenant compte des avantages qu'un système de traçabilité offre autant pour les consommateurs (informations rigoureuses, gestion des situations de crise) que pour l'industrie (différencier son produit, améliorer la compétitivité) :

10. Croyez-vous que l'objectif d'implanter un système de traçabilité dans les secteurs bovin, ovin, porcin et horticole au Québec d'ici 2005 est réaliste?

11. Croyez-vous que le Québec a avantage à implanter rapidement un système de traçabilité dans plusieurs autres secteurs de la chaîne alimentaire?

12. Croyez-vous que l'absence d'entente concernant le partage des responsabilités entre les différents paliers de gouvernements peut nuire à l'efficacité du système de traçabilité à l'échelle du pays?

13. Croyez-vous qu'il est utile pour le Québec d'adopter un cadre réglementaire global en matière de traçabilité à l'image de celui de l'Union européenne, et quel en serait le coût pour l'industrie?

14. Est-ce qu'il y a des avantages ou des inconvénients à se doter d'un système de traçabilité différent de celui qui est en vigueur ailleurs au Canada?

15. Selon vous, est-ce qu'un système de traçabilité pourrait permettre de mieux gérer une crise comme celle de la vache folle qui a secoué le Canada en 2003?

5- L'étiquetage des aliments : au cœur de la sécurité alimentaire

5.1- Normes internationales d'étiquetage des denrées alimentaires

C'est la Commission du Codex Alimentarius qui élabore les normes et les directives concernant l'étiquetage des denrées alimentaires au niveau international. Les normes du Codex s'appliquent à tous les types d'aliments : les produits de la culture, de l'élevage et de la pêche. Les normes, les directives et les recommandations du Codex sont élaborées pour les pays membres, qui ne sont toutefois pas tenus de les adopter. En revanche, ces textes servent de référence, au sein de l'OMC, pour les échanges commerciaux internationaux.

5.1.1- Mentions obligatoires pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Les renseignements suivants devraient figurer sur l'étiquette de tous les aliments préemballés, dans la mesure où ils s'y appliquent : le nom du produit, la liste des ingrédients, le contenu net et le poids égoutté, les noms et les adresses,[34] le pays d'origine, l'identification des lots,[35] le datage et les instructions d'entreposage et le mode d'emploi. Par ailleurs, des mentions obligatoires supplémentaires sont nécessaires dans le cas des aliments irradiés. Des mentions facultatives peuvent figurer sur l'étiquette à condition de ne pas aller à l'encontre des dispositions obligatoires.

5.1.2- Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel comprend deux éléments : (a) la déclaration sur l'étiquette des éléments nutritifs; (b) les renseignements nutritionnels supplémentaires. La déclaration des éléments nutritifs devrait être obligatoire pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles. Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions suivantes devraient être obligatoires : la valeur énergétique, les quantités de protéines, de glucides assimilables et de lipides, la quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle, et la quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale. La déclaration des éléments nutritifs doit comprendre

[34] Les noms et adresses du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire.

[35] Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

aussi : le calcul des éléments nutritifs (énergie et protéines), la présentation des données relatives à la teneur en éléments nutritifs (sous forme numérique) et des précisions sur les tolérances[36].

Quant aux renseignements nutritionnels supplémentaires, ils devraient aider le consommateur à interpréter la déclaration des éléments nutritifs. Enfin, l'étiquetage nutritionnel devrait faire l'objet d'un examen périodique, de manière à mettre à jour la liste des éléments nutritifs en fonction de l'évolution des connaissances en matière de nutrition.

5.1.3- Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition

Les seules allégations nutritionnelles permises devraient être celles relatives à l'énergie, aux protéines, aux hydrates de carbone ainsi qu'aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sodium, aux vitamines et aux sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel. Les allégations comparatives, les allégations ayant trait à la fonction d'un élément nutritif dans l'organisme et les allégations ayant trait aux guides diététiques ou « régimes équilibrés » devraient être autorisées sous certaines conditions. Par contre, les allégations suivantes devraient être interdites : les allégations selon lesquelles un aliment donné fournit en quantité suffisante tous les éléments nutritifs essentiels[37], les allégations qui ne peuvent pas être justifiées, les allégations relatives à la valeur d'un aliment donné pour prévenir ou soulager une maladie ou un état physiologique particulier,[38] les allégations qui pourraient faire naître des craintes sur la sécurité d'aliments analogues et les allégations pouvant induire en erreur[39].

5.1.4- L'étiquetage des OGM

La Commission du Codex travaille depuis quelques années à l'établissement de normes d'étiquetage des aliments contenant des OGM ou qui en sont dérivés. Un avant-projet de lignes directrices sur l'étiquetage des aliments dérivés des biotechnologies est en cours d'élaboration depuis plusieurs années sans faire l'objet pour l'instant d'un consensus. Malgré les divergences de positions entre les pays membres, la Commission mixte de la FAO et de l'OMS du Codex alimentarius a adopté en juillet 2003 des principes généraux pour l'analyse des risques sanitaires

---

[36] Des niveaux tolérances devraient être fixés pour la santé publique, de la durée de conservation, de la variabilité du traitement et du caractère labile et variable des éléments nutritifs dans le produit, et selon que l'élément nutritif a été ajouté ou se trouve naturellement dans le produit.

[37] Sauf dans le cas de produits bien précis pour lesquels il existe une norme Codex autorisant de telles allégations ou quand les autorités compétentes ont reconnu que le produit représente une source appropriée de tous les éléments nutritifs essentiels.

[38] Sauf si elles sont conformes aux dispositions de normes Codex portant sur des aliments qui relèvent de la compétence du Comité sur les aliments diététiques ou de régime ou si, en l'absence d'une norme Codex, elles sont autorisées par la législation du pays où l'aliment est distribué.

[39] Par exemple : les allégations comparatives et superlatives incomplètes.

des aliments dérivés des biotechnologies. De plus, un document avec trois hypothèses d'étiquetage (étiquetage en cas de risque ou de modification nutritionnelle, étiquetage en cas de présence d'ADN ou de protéines résultant de la modification génétique, étiquetage dit de production) a été finalisé. Les discussions sur le choix de l'hypothèse à retenir sont complexes. Compte tenu des divergences constantes, il semble qu'il est difficile de parvenir rapidement à une conclusion dans une enceinte où la prise de décision est basée sur la recherche du consensus. On note cependant que de plus en plus de pays se rapprochent des thèses défendues par l'Union européenne et conviennent de la nécessité d'informer correctement le consommateur. De nouvelles réunions sur ce point ont été prévues à l'automne 2003.

5.2- L'étiquetage des aliments à l'étranger

5.2.1- L'Union européenne

L'adoption des règles communes en matière d'étiquetage des produits alimentaires oblige tous les États membres de l'Union européenne à transposer ces règles dans leurs législations nationales. Ces règles ont pour objectifs : (1) de garantir aux consommateurs l'accès à toutes les informations objectives nécessaires et (2) de protéger les consommateurs contre toute information trompeuse.

5.2.1.1- Étiquetage obligatoire des aliments préemballés[40]

Selon les règles communautaires, les denrées alimentaires préemballées doivent présenter sur leur étiquetage les informations suivantes : le nom du produit, ses ingrédients,[41] la durabilité, les conditions particulières de conservation, le nom et l'adresse du fabricant, de l'importateur ou du distributeur, l'origine; les indications d'utilisation et, si nécessaire, les références de lot[42] ainsi que le poids net égoutté.

---

[40] Pour les aliments non emballés, il appartient aux États membres d'adopter des dispositions dans le but de satisfaire les besoins d'information des consommateurs.

[41] La liste des ingrédients doit inclure toutes les substances utilisées dans la fabrication ou la préparation et toujours présentes dans le produit fini. Les ingrédients doivent être classés par ordre décroissant de poids. Pour quelques produits spécifiques, tels que les fruits frais, les fromages et les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, l'énumération des ingrédients n'est pas nécessaire.

[42] L'indication du lot, qui indique à quel lot appartient la denrée alimentaire en question, a pour objectif d'offrir une meilleure information sur l'identité des denrées alimentaires. Elle peut se révéler particulièrement utile lorsqu'une denrée alimentaire déterminée fait l'objet d'une controverse ou qu'elle constitue un danger pour la santé des consommateurs.

5.2.1.2- Étiquetage nutritionnel[43]

L'étiquetage nutritionnel n'est obligatoire que lorsqu'une allégation nutritionnelle figure sur l'étiquette ou dans une publicité. Lorsqu'il y a étiquetage nutritionnel, les informations données appartiennent, selon les modalités, aux groupes suivants : soit au groupe (1) qui indique la valeur énergétique et la quantité de protéines, de glucides et de lipides; soit au groupe (2) qui indique la valeur énergétique et la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium. La déclaration de la valeur énergétique et de la teneur en nutriments doit se présenter sous forme numérique.

5.2.1.3- Allégations nutritionnelles

En ce qui concerne les allégations nutritionnelles, les règles communautaires prévoient que l'étiquette ne peut pas prétendre à des effets ou à des propriétés que le produit alimentaire ne possède pas, ni prétendre que le produit alimentaire soigne des maladies. Elle ne peut suggérer non plus que le produit possède des caractéristiques particulières alors qu'en réalité toutes les denrées similaires présentent les mêmes caractéristiques. Ces restrictions ne s'appliquent pas seulement à l'étiquetage des produits alimentaires, mais également à la publicité.

En plus de ces dispositions, l'Union européenne possède également des règles communautaires d'étiquetage pour l'indication du prix, la présence de quinine et de caféine[44] ainsi que pour la viande de bœuf.

5.2.1.4- L'étiquetage de la viande de bœuf

En juillet 2000, le Parlement européen a approuvé le nouveau règlement communautaire qui oblige tous les détaillants en viande bovine à indiquer sur l'étiquette l'origine de la viande qu'ils vendent. Ainsi, dans l'Union européenne, pour toutes les viandes bovines fraîches et réfrigérées, y compris la viande hachée, les consommateurs bénéficient de règles communautaires obligatoires d'étiquetage qui permettent - en combinaison avec le système d'identification et d'enregistrement des bovins (marques auriculaires, passeport bovin) - la traçabilité complète des animaux ainsi que celle de la viande qui en est issue[45], depuis l'étable jusqu'à la table[46].

---

[43] La Commission européenne a lancé en janvier 2003 une consultation afin de préparer une proposition de modification de la directive relative à l'étiquetage nutritionnel dans le but d'améliorer les règles existantes.

[44] La directive vise à s'assurer que les consommateurs sont systématiquement informés de la présence de caféine ou de quinine dans les produits alimentaires et d'une teneur élevée en caféine dans les boissons non alcoolisées.

[45] Seules les viandes bovines fraîches et réfrigérées seraient actuellement soumises à cette réglementation.

[46] En plus des informations habituelles concernant le prix, le poids et la date de péremption, les étiquettes concernant la viande bovine doivent mentionner: 1) un numéro de traçabilité qui assure la relation entre la viande achetée et l'animal dont elle provient; 2) « Lieu de naissance », mention suivie du nom de l'État membre ou du pays tiers où l'animal est né; 3) « Lieu de détention », mention suivie du nom de l'État membre ou du pays tiers où l'animal a

5.2.1.5- OGM et étiquetage

Depuis 1997, la législation communautaire prévoit l'étiquetage obligatoire des denrées alimentaires génétiquement modifiées pour :

- les produits qui consistent en OGM ou qui contiennent de tels organismes;
- les produits obtenus à partir d'OGM mais n'en contenant plus, lorsqu'il y a présence d'ADN ou de protéines résultant de la modification génétique.

À la suite des propositions formulées en 2001, le Parlement européen a adopté, en juillet 2003, deux nouveaux règlements : un règlement concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et des produits obtenus à partir d'OGM et un règlement concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux. Les deux règlements visent à combler les vides juridiques existants. En effet, le système d'étiquetage d'OGM en vigueur depuis 1997 repose sur la détectabilité de parties d'ADN ou de protéines génétiquement modifiées dans le produit final.

En pratique, cela signifie que des denrées alimentaires hautement transformées à partir d'une matière première génétiquement modifiée, comme des huiles à haut raffinage, ne doivent pas être étiquetées. Les nouveaux règlements étendent les dispositions existantes sur l'étiquetage à l'ensemble des denrées alimentaires et des aliments génétiquement modifiés destinés aux animaux, indépendamment de la détectabilité de parties d'ADN ou de protéines génétiquement modifiées. L'ensemble des denrées alimentaires et des aliments pour animaux consistant en OGM ou en contenant ou produits à partir d'OGM devront être étiquetés comme tels[47]. Ces nouveaux règlements permettront aux consommateurs et aux agriculteurs de décider s'ils souhaitent ou non acheter un produit fabriqué à partir d'un OGM.

L'étiquetage devient obligatoire pour les produits alimentaires dès lors qu'ils sont transgéniques dans une proportion dépassant 0,9 %. Cette obligation s'applique aussi aux aliments destinés aux animaux. En revanche, il n'est pas obligatoire d'indiquer sur la viande achetée par les consommateurs si elle provient d'un animal nourri avec des aliments transgéniques. Il en est de même pour tous les produits d'origine animale. Pour des produits comportant des OGM à la suite de contaminations accidentelles, il y a obligation d'étiquetage dès que la proportion de 0,5 % est atteinte. Les semences destinées à un usage alimentaire ont été incluses dans le champ d'application des règlements.

été engraissé; 4) « Lieu d'abattage », mention suivie du nom de l'État membre ou du pays tiers ainsi que le numéro d'agrément de l'abattoir d'où provient la viande; 5) « Lieu de découpage », mention suivie du nom de l'État membre ou du pays tiers, ainsi que le numéro d'agrément de l'atelier où a été découpé le morceau de viande bovine.

[47] Cela veut dire qu'une grande partie des aliments génétiquement modifiés destinés aux animaux, déjà autorisés et non soumis aujourd'hui à l'obligation d'étiquetage (comme la farine de soja génétiquement modifiée), le seront à l'avenir.

5.2.1.6- Impacts des nouveaux règlements sur les OGM

Les États-Unis ont déclaré que les règlements communautaires étaient trop stricts. Ce qui signifie que, même si le moratoire européen sur l'autorisation de produits transgéniques prend fin cet automne, il est possible que ces nouveaux règlements fassent l'objet de plaintes à l'OMC de la part des États-Unis ou d'autres pays exportateurs de produits génétiquement modifiés. À l'opposé, les adversaires des OGM jugent que les nouveaux règlements sont insuffisants. D'abord, parce que les consommateurs ne disposeront pas d'information sur certains produits (viande, œuf, lait) susceptibles de provenir d'un animal nourri avec des OGM. Ensuite, en raison de l'absence de règles concernant la coexistence des cultures transgéniques avec les autres types d'agriculture.

5.2.2- Les États-Unis

La Food and Drug Administration (FDA) a la charge de voir à ce que tous les aliments d'origine nationale et étrangère vendus aux États-Unis soient correctement étiquetés. En vertu de la *Loi sur l'étiquetage et l'éducation nutritionnels* (Nutrition Labeling and Education Act-NLEA), la plupart des aliments doivent être munis d'un étiquetage nutritionnel et les étiquettes d'aliments comprenant des allégations sur leur valeur nutritive ou des messages de santé doivent être conformes à certaines prescriptions.

5.2.2.1- Étiquetage obligatoire

Les étiquettes des produits doivent être en anglais et porter les mentions suivantes : le nom du produit, le numéro de l'établissement, le pays d'origine, le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur, le contenu net en poids ou en mesure liquide, la liste des ingrédients[48] et les mises en garde de manutention (le cas échéant).

5.2.2.2- Étiquetage nutritionnel

Toute l'information nutritionnelle sur les produits alimentaires doit figurer sur l'étiquette. Cette information doit contenir la déclaration obligatoire des éléments nutritifs suivants : les calories, la matière grasse totale, la graisse saturée, le cholestérol, le sodium, les glucides, les fibres alimentaires, les sucres, les protéines, les vitamines A et C, le calcium et le fer. Les étiquettes nutritionnelles doivent suivre une présentation particulière, réglementée par la FDA.

[48] Selon la FDA, les ingrédients désignent les composants alimentaires d'un produit et non pas sa composition chimique.

5.2.2.3- Allégations nutritionnelles

Aux États-Unis, le processus d'approbation d'une allégation relative à la santé est décrit dans le *Code of Federal Regulations*. La norme d'évaluation des allégations santé liées aux aliments fait l'objet d'un « *consensus scientifique significatif* », tel que décrit dans le document *Guidance for Industry*. Sont autorisées : les déclarations sur les avantages que présente un produit pour lutter contre une maladie liée à une carence nutritive et sa prévalence aux États-Unis. On peut également mentionner les effets des ingrédients alimentaires sur la structure ou sur les fonctions de l'être humain sous réserve d'accompagner cette mention de preuves documentaires.

5.2.2.4- Réglementation et étiquetage des OGM

En 1984, l'Office of Science and Technology Policy (OSTP) a publié le texte fondateur de la position sous-tendant tout le dispositif réglementaire actuel traitant des OGM : le *Coordinated framework for Regulation of Biotechnology*. Finalisé en 1986, ce document se base sur le principe selon lequel les risques liés à l'utilisation d'OGM sont de même nature que ceux qui résultent de l'utilisation de nouveaux organismes non modifiés génétiquement. Par conséquent, les OGM sont évalués au regard de la législation générale déjà existante. Le *Coordinated framework for Regulation of Biotechnology* détermine la répartition des compétences réglementaires entre les différentes administrations en fonction des lois fédérales existantes. Dans la phase de développement de l'OGM jusqu'à la mise sur le marché, trois agences peuvent intervenir en fonction des caractéristiques de l'OGM en question. Il s'agit de la FDA, du ministère de l'Agriculture américain (USDA) et de l'Agence de protection de l'environnement (EPA).

5.2.2.5- Étiquetage spécifique des OGM et des produits dérivés

Aux États-Unis, l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie n'est pas obligatoire. La FDA interprète sa loi actuelle comme ne lui donnant pas l'autorité nécessaire pour exiger un étiquetage spécifique des produits contenant un OGM. De plus, dans le projet d'étiquetage volontaire énoncé par la FDA en 2000, on considère qu'un tel étiquetage risque d'être perçu par le consommateur comme un signal d'avertissement associé à un risque.

5.3- L'étiquetage des produits alimentaires au Canada et au Québec

5.3.1- Le partage des responsabilités

Au Canada, c'est le gouvernement fédéral qui établit des normes nationales d'étiquetage des produits alimentaires. La responsabilité relative à l'élaboration et à l'application des exigences

canadiennes est partagée entre deux instances[49]. D'une part, Santé Canada élabore les politiques sur l'étiquetage des aliments ayant trait à la santé et à la nutrition. D'autre part, l'ACIA est responsable de l'application des politiques visant à empêcher les déclarations trompeuses et la fraude. Elle veille également à l'application des dispositions générales concernant les informations de base et les allégations reliées à la catégorie, à la qualité et à la composition des aliments, et ce, pour l'ensemble des produits. L'ACIA a, par ailleurs, le mandat d'appliquer toutes les exigences des normes canadiennes relatives aux échanges commerciaux.

Pour leur part, les provinces exercent leurs compétences en matière de commerce interprovincial et de conditions de vente. De même, les provinces peuvent adopter des lois régissant l'étiquetage de certains aliments produits ou vendus sur leur territoire. Ainsi, le Québec peut exiger des normes d'étiquetage plus sévères ou plus complètes que celles exigées par le gouvernement fédéral. L'étiquetage des produits préparés sur place en est un bel exemple. La réglementation québécoise oblige les détaillants de produits préparés à fournir la liste complète des ingrédients sur l'emballage alors que la réglementation fédérale est muette à ce sujet.

Au Québec, le partage des responsabilités entre les gouvernements fédéral et provincial est déterminé par l'*Entente auxiliaire Canada-Québec concernant les activités d'inspection du secteur tertiaire*. En vertu de cette entente, le MAPAQ s'assure que le travail d'inspection exécuté par son personnel répond aux exigences prévues par la réglementation fédérale. Les inspecteurs québécois appliquent donc la réglementation fédérale dans les établissements qu'ils fréquentent déjà pour faire appliquer la réglementation québécoise. Ces établissements sont les commerces de détail, les marchés et les magasins spécialisés, les dépanneurs et les restaurants. Rappelons que, sur le territoire du Québec, les inspecteurs fédéraux œuvrent plus particulièrement dans les établissements qui exportent des produits alimentaires. L'application des normes québécoises concernant l'étiquetage des produits alimentaires relève évidemment du CQIASA.

5.3.2.- Le cadre législatif et réglementaire

Au niveau fédéral, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (L.R., ch. C-38) assure l'uniformité de la méthode d'étiquetage et d'emballage des produits de consommation (produits vendus au détail). La loi vise principalement à prévenir la fraude et les tromperies en exigeant des informations factuelles sur les étiquettes, elle prescrit l'utilisation des unités de mesure métrique et l'étiquetage bilingue. Industrie Canada est chargée d'adopter les principes directeurs à l'égard de l'emballage et de l'étiquetage prévus dans cette loi.

---

[49] Jusqu'en 1999, c'est Industrie Canada qui était chargée de l'application de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qui a trait à l'information de base sur les étiquettes (quantité, conversion au système métrique, bilinguisme). Ces responsabilités sont maintenant du ressort de l'ACIA.

La *Loi sur les aliments et les drogues* (L.R., ch., F-27) interdit, quant à elle, l'étiquetage frauduleux quant à la nature, à la valeur, à la quantité, à la composition ou à la sûreté de l'aliment. En plus de prescrire l'étiquetage bilingue, elle interdit à quiconque d'alléguer qu'un aliment permet de prévenir ou de guérir certaines maladies. En vertu de cette loi, Santé Canada élabore des règlements et adopte des principes directeurs en matière d'étiquetage des aliments, de santé et de sécurité. Le *Règlement sur les aliments et les drogues* détermine les exigences relatives à la mention des ingrédients sur les étiquettes, aux dates limites de conservation, à la teneur en éléments nutritifs et aux aliments destinés aux consommateurs ayant des régimes alimentaires spéciaux.

Trois autres lois fédérales contiennent des dispositions relatives à l'étiquetage. Il s'agit de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection du poisson* et la *Loi sur l'inspection des viandes*. Ces trois lois, dont l'application relève de l'ACIA, ne s'appliquent qu'aux produits destinés au commerce interprovincial et à l'import-export ainsi qu'à ceux qui proviennent des usines ou des établissements agréés par le fédéral. Enfin, le gouvernement fédéral s'est doté d'un nouveau règlement sur l'étiquetage nutritionnel en vigueur depuis le 1er janvier 2003. Ce règlement introduit notamment l'obligation d'afficher un tableau de la valeur nutritive précisant la teneur calorique et 13 éléments nutritifs clés. Les anciens modèles d'étiquettes peuvent être encore utilisés jusqu'en décembre 2005 et jusqu'en décembre 2007 dans le cas des petits fabricants.

Au Québec, la *Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c. P-29) contient des dispositions relatives à l'étiquetage des produits alimentaires. Cette loi donne au gouvernement le pouvoir de réglementer l'étiquetage des produits alimentaires vendus sur le territoire du Québec. Les autorités québécoises peuvent élaborer et mettre en vigueur des normes d'étiquetage différentes de celles imposées par le gouvernement fédéral[50]. Notons aussi que, même si les inspecteurs du MAPAQ sont chargés d'appliquer les lois et règlements du gouvernement fédéral, la loi québécoise ne confie pas de mandat aux inspecteurs de l'ACIA.

5.3.3- L'étiquetage des produits alimentaires au Canada et au Québec : un état de la question

5.3.3.1- L'étiquetage obligatoire

Les exigences canadiennes en matière d'étiquetage stipulent que tous les produits préemballés doivent être étiquetés, sauf les bouchées de sucreries (bonbons, gommes à mâcher, etc.) et les fruits et légumes emballés dans un papier d'emballage ou avec un élastique inférieur à un demi

[50] Voir section 5.3.3.4.

pouce. Les exigences diffèrent d'un produit à un autre, mais certaines informations sont obligatoires pour tous les produits. Il s'agit des mentions suivantes :

- la date de meilleure consommation pour les produits qui ont une durée de conservation inférieure à 90 jours;
- la date d'emballage si le produit a été emballé au magasin de vente au détail;
- l'inscription bilingue de toutes les informations obligatoires; du nom courant, c'est-à-dire le nom sous lequel le produit est vendu;
- la liste des ingrédients présentés en ordre décroissant selon leur poids;
- le nom et l'adresse complète des individus responsables de la fabrication du produit. Si le produit provient de l'extérieur du pays, il doit porter la mention « Imported by/Importé par »;
- la quantité nette, en volume pour les liquides, en masse pour les solides, en quantité pour certains aliments.

5.3.3.2- L'étiquetage de la valeur nutritive des aliments

Le nouveau règlement sur l'étiquetage nutritionnel au Canada, entré en vigueur le 1er janvier 2003, exige l'ajout, sur l'étiquette de la plupart des produits alimentaires, d'un tableau de la valeur nutritive des aliments. Les fabricants de produits préemballés sont désormais tenus d'indiquer le nombre de calories, la teneur en lipides, en graisses saturées, en cholestérol, en sodium, en glucides, en fibres, en sucres, en protéines, en vitamines A et C, en calcium et en fer. Les fruits et légumes frais, les viandes crues, non hachées, à ingrédient unique échappent aux nouvelles dispositions de la réglementation fédérale. Avant l'entrée en vigueur de ce nouveau règlement, l'étiquetage nutritionnel était facultatif et l'information n'était pas toujours présentée de façon uniforme.

Le nouveau règlement prévoit par ailleurs que le tableau de la valeur nutritive doit avoir sensiblement la même apparence d'un produit à l'autre afin de le rendre plus facile à repérer pour les consommateurs. Il permet également les allégations santé liées au régime alimentaire afin de réduire les risques de maladies du cœur, de cancer, d'ostéoporose et d'hypertension. Enfin, notons que bien qu'ils puissent ajouter dès maintenant le tableau de la valeur nutritive, les fabricants disposent d'un délai de trois ans pour se conformer aux dispositions du règlement.

5.3.3.3- L'étiquetage des produits biologiques[51]

Au Canada, la certification des produits biologiques se fait sur une base volontaire. Des produits peuvent donc porter la mention biologique sans nécessairement être contrôlés par des organismes de certification. Deux provinces font toutefois bande à part : le Québec et la Colombie-Britannique. Au Québec, la *Loi sur les appellations réservées* (L.R.Q., c. A-20.02) réglemente l'utilisation du mot biologique dans la publicité et sur les étiquettes. D'abord, tous les produits alimentaires fabriqués et vendus au Québec doivent être certifiés par un organisme accrédité par le Centre d'accréditation du Québec (CAQ). De plus, l'importateur de produits biologiques doit obtenir une licence du CAQ. Enfin, depuis le 1er juillet dernier, tous les produits biologiques importés et vendus au Québec doivent être certifiés par une agence de certification reconnue par le CAQ.

5.3.3.4- L'étiquetage des OGM au Canada

Actuellement, l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés n'est obligatoire au Canada que si le contenu nutritionnel du produit a été modifié ou encore si le produit présente un risque pour la santé des consommateurs. L'évaluation du risque pour la santé humaine est effectuée par Santé Canada, tandis que les effets sur l'environnement sont évalués par l'ACIA. Néanmoins, l'étiquetage volontaire de ces produits GM est autorisé. D'ailleurs, une norme[52] sur l'étiquetage volontaire des OGM a été élaborée par un comité, créé en 1999, composé de représentants de l'industrie agroalimentaire, des consommateurs et des gouvernements. Environ 70 % des membres votant du comité ont voté en faveur du projet de norme, qui devra maintenant être soumis au Conseil canadien des normes avant de devenir une norme officielle.

Le MAPAQ fait partie des organisations qui ont voté contre l'adoption du projet de norme. Les principales critiques du Québec concernent la terminologie (PGG vs OGM), le seuil de 5 % qu'il considère trop élevé, la complexité de sa mise en œuvre[53] et l'absence du concept de « constituant » qui permettrait de déterminer les ingrédients de deuxième génération qui pourraient contenir des OGM. Par ailleurs, d'autres organisations ont exprimé leur désaccord sur ce projet de norme. Mentionnons, les Fabricants de produits alimentaires et de consommation du

---

[51] Les informations de cette partie sont tirées du *Guide de transition en agriculture biologique* publié par la Fédération des agriculteurs biologiques du Québec en 2003: http://www.fabqbio.ca

[52] La norme prévoit l'utilisation de l'expression « produit du génie génétique » (PGG) au lieu d'« organisme génétiquement modifié » (OGM) et s'impose à partir de 5 % d'OGM dans un produit.

[53] Les aliments dont la source en OGM est inférieure à 5 % sont considérés non issus du génie génétique. Les aliments dont la source en OGM est de 5 % à 95 % sont considérés comme un mélange de produits issus et non issus du génie génétique. Les aliments dont la source en OGM est supérieure à 95 % sont considérés issus du génie génétique.

Canada (FPACC), l'Association canadienne des importateurs et des exportateurs (ACIE)[54], l'Association canadienne des exportateurs à l'alimentation (ACEA) qui s'inquiète également de la non-conformité du projet avec les normes internationales, et enfin, les représentants des consommateurs[55].

Par ailleurs, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes a tenu des audiences publiques sur le sujet au début de l'année 2002. Le rapport[56] du Comité présentait quatre recommandations et demandait au gouvernement fédéral de répondre aux recommandations contenues dans le rapport :

1. *« Que le gouvernement continue à élaborer une norme qui encadrera l'étiquetage volontaire des aliments issus des biotechnologies. Cette norme devrait utiliser une définition étroite d'OGM telle que celle proposée dans le projet de norme de l'Office des normes générales du Canada;*
2. *Que le gouvernement intensifie la recherche sur les avantages et les risques pour la santé humaine et l'environnement des produits agricoles issus des biotechnologies et mette en avant un programme d'information pour le grand public;*
3. *Que le gouvernement évalue les coûts additionnels, notamment pour les agriculteurs et les consommateurs, de la mise en œuvre de systèmes de ségrégation et de suivi (traçabilité) qui sont nécessaires pour l'étiquetage des aliments GM, et fasse rapport au Comité et à la Chambre des communes;*
4. *Que le gouvernement évalue les répercussions sur le commerce de l'étiquetage obligatoire versus volontaire des aliments GM, et fasse rapport de ses conclusions au Comité et à la Chambre des communes. »*

Dans sa réponse, le gouvernement fédéral s'est engagé à fournir un soutien continu à l'élaboration d'une norme d'étiquetage volontaire des aliments génétiquement modifiés. En ce qui a trait à la deuxième recommandation, le gouvernement rappelle que les ministères et organismes fédéraux consacrent déjà beaucoup de ressources à la recherche dans le domaine et indique qu'un plan d'information du public accompagnera les efforts visant à compléter et à améliorer les sources

---

[54] L'ACIE s'inquiète notamment du fait que la norme n'est pas conforme à l'approche adoptée par bon nombre des principaux partenaires commerciaux du Canada.

[55] L'Association des consommateurs du Canada a démissionné du Comité tandis que Option Consommateur et le Conseil des consommateurs du Canada ne sont pas satisfaits du projet de norme.

[56] Chambre des communes, Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *L'étiquetage des aliments génétiquement modifiés et son impact sur les agriculteurs*, Ottawa, juin 2002. Notons que des membres du Comité, le Bloc québécois et un député du Nouveau Parti démocratique, ont émis une opinion dissidente à propos du rapport du Comité.

gouvernementales de données existantes. En réponse à la troisième recommandation, le gouvernement indique que le nouveau *Cadre stratégique pour l'agriculture* prévoit un soutien technique et financier pour l'élaboration de systèmes de traçabilité. Agriculture et Agroalimentaire Canada a d'ailleurs « chargé une équipe d'universitaires canadiens d'élaborer un modèle d'évaluation des coûts et des avantages des systèmes de préservation de l'identité, de ségrégation et de traçabilité ». Quant à la recommandation 4, le gouvernement estime que « *l'étiquetage obligatoire fondé uniquement sur la méthode de production (comme la modification génétique au moyen de la biotechnologie moderne), plutôt que sur les caractéristiques ou le rendement du produit final, pourrait servir à établir une distinction arbitraire entre les importations, ce qui mènerait au protectionnisme* ».

5.3.3.5- Les normes québécoises d'étiquetage des produits alimentaires

Les normes québécoises prévoient l'approbation des étiquettes par le MAPAQ. Les étiquettes des produits laitiers et de leurs succédanés, des produits carnés (viande) sous estampille « Approuvé Québec » et de deux poissons d'élevage (l'omble de fontaine et l'omble chevalier) doivent obligatoirement être approuvées. Conformément à la Charte de la langue française, le gouvernement du Québec oblige l'étiquetage en français. Pour tous les autres produits alimentaires, même si la conformité à la réglementation demeure obligatoire, l'approbation des étiquettes sur les emballages est volontaire. Les étiquettes doivent contenir le nom du produit, les coordonnées de la partie responsable, la quantité nette, la liste des ingrédients et l'origine du produit. Si certains produits, comme ceux de type artisanal, sont soumis à des normes d'étiquetage particulières, d'autres produits peuvent faire l'objet d'allégations ou de recommandations[57].

5.3.4- Nouveaux enjeux et défis à venir

L'information que l'on retrouve sur l'étiquette d'un produit alimentaire est le principal moyen qui permet aux consommateurs de faire la distinction entre différents aliments et différentes marques et de faire des choix éclairés. Mieux, l'étiquetage a trois fonctions principales : (1) fournir des renseignements de base sur le produit; (2) fournir des renseignements sur les aspects sanitaire et nutritionnel; et (3) servir d'outil pour la commercialisation, la promotion et la concurrence. Ainsi, l'étiquetage des aliments revêt une grande importance autant pour les consommateurs que pour les entreprises.

---

[57] Il s'agit des arômes artificiels, des dates d'emballage, de la durée et du mode de conservation, de la catégorie, de la classe, de l'humidité, des matières grasses, des marques de commerce, de la hauteur et de la grosseur des caractères et de la présentation suggérée.

Au Québec, les normes d'étiquetage concernant les informations obligatoires, les informations nutritionnelles et les allégations santé sont basées sur les normes internationales et sont donc similaires aux normes d'étiquetage dans la plupart des pays membres du Codex. Cependant, la capacité des consommateurs à interpréter correctement l'information présentée sur les étiquettes dépend de plusieurs autres facteurs dont les connaissances des consommateurs en matière de nutrition, le degré de complexité et la présentation des informations fournies. Ces éléments devraient faire partie des préoccupations des organismes responsables autant fédéraux que provinciaux lors de la révision de leurs politiques de l'étiquetage. Ces organismes seront néanmoins confrontés à une situation complexe où il faudra faire des choix entre, par exemple, la simplicité et la facilité d'emploi, d'une part, et l'ajout de renseignements additionnels, d'autre part, tout en conciliant les préférences des divers groupes de la population.

Quant à la question de l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés, elle semble être celle qui suscite le plus de controverses non seulement au Québec mais aussi dans la plupart des pays et sur le plan international. Déjà, de nombreux groupes d'intérêts se sont prononcés sur la question et les points de vue sont évidemment divergents. Certains estiment que les consommateurs ont le droit de savoir si les aliments qu'ils consomment ont été modifiés génétiquement, et ce, quelles que soient les conséquences pour l'industrie agroalimentaire. D'autres s'interrogent sur la pertinence d'obliger l'affichage de la mention OGM puisqu'il n'a pas encore été démontré scientifiquement que ces aliments présentent un risque pour la santé. Ces points de vue reflètent une divergence encore plus prononcée sur la scène internationale entre, d'une part, les firmes de biotechnologie – souvent multinationales – et d'autre part l'opinion publique ébranlée par les crises sanitaires récentes. Au milieu de cette lutte, les États doivent intégrer dans leurs politiques le peu d'information sur les risques sanitaires et environnementaux des manipulations génétiques.

Actuellement, il existe deux approches sur l'étiquetage des OGM : la première, défendue principalement par l'Union européenne, est pour l'étiquetage obligatoire; la deuxième, défendue par plusieurs pays dont les États-Unis et le Canada, est pour l'étiquetage volontaire laissé à l'appréciation des entreprises. Ces politiques divergentes en matière d'étiquetage des OGM pourraient engendrer des distorsions dans les échanges et conduire à des conflits commerciaux. De son côté, le gouvernement du Québec travaille, en collaboration avec les autres provinces canadiennes, à l'élaboration d'une réglementation obligatoire.

Au Québec, l'enjeu de l'étiquetage des OGM est fort complexe. D'une part, le statu quo, c'est-à-dire l'étiquetage volontaire des OGM, risque de constituer des obstacles au commerce des produits agroalimentaires québécois avec les pays qui souscrivent à l'étiquetage obligatoire. D'autre part, l'adoption d'un système d'étiquetage obligatoire pourrait avoir un impact négatif sur le commerce avec le principal partenaire commercial en agriculture, les États-Unis, qui ne

souscrivent pas à l'étiquetage obligatoire des OGM. À cet enjeu économique, s'ajoutent plusieurs autres enjeux d'ordre éthique, social, scientifique et politique. Quoi qu'il en soit, les membres de la Commission souhaitent entendre les individus et les groupes qui s'intéressent à cette question.

5.4- Questions sur l'étiquetage des produits alimentaires

Considérant l'importance de l'étiquetage des aliments pour les consommateurs et l'industrie agroalimentaire :

16. Êtes-vous satisfait des normes d'étiquetage au Québec en ce qui a trait aux informations obligatoires, aux informations nutritionnelles et aux allégations santé?

17. Êtes-vous satisfait des normes québécoises d'étiquetage des produits biologiques?

18. Croyez-vous que l'on devrait apporter des améliorations au système actuel d'étiquetage des aliments? Si oui, lesquelles?

19. Selon vous, quelle est la meilleure politique à adopter au sujet de l'étiquetage des OGM : maintenir la norme actuelle de l'étiquetage volontaire ou instaurer un système d'étiquetage obligatoire comme celui de l'Union européenne?

20. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients pour le Québec de maintenir la norme de l'étiquetage volontaire des OGM?

21. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients pour le Québec d'adopter l'étiquetage obligatoire des OGM?

Conclusion

La Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation vous invite à lui faire part de votre opinion sur l'un ou l'ensemble des sujets dont traite le document de consultation. Ce document ne prétend pas soulever toutes les questions, de même que la Commission ne vous demande pas d'apporter obligatoirement toutes les réponses.

Toute personne ou organisme qui désire exprimer son opinion doit soumettre un mémoire au Secrétariat de la Commission ***au plus tard le 23 janvier 2004.*** *Les mémoires doivent être transmis en 25 exemplaires de format lettre (8½ X 11). Ils doivent être accompagnés d'autant d'exemplaires d'un résumé de leur contenu. Les personnes ou les organismes qui désirent que leur mémoire soit transmis à la Tribune de la presse doivent en faire parvenir 25 exemplaires supplémentaires. Vous pouvez également ajouter une version électronique en l'adressant par courriel au secrétaire de la Commission; toutefois, ceci ne vous dispense pas de produire une version papier.*

La Commission choisira, parmi les personnes et les organismes qui auront fait parvenir un mémoire, celles et ceux qu'elle entendra en audition publique, mais vous pouvez produire un mémoire même si vous ne désirez pas être entendu. Tous les mémoires seront considérés.

Vous pouvez également transmettre votre opinion par l'entremise du site Internet de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation accessible à l'adresse suivante :

http://www.assnat.qc.ca/fra/37legislature1/commissions/capa/index.shtml

Consultez le site de la Commission pour suivre l'évolution des travaux. Vous y trouverez le présent document de consultation, un formulaire pour transmettre votre opinion, le calendrier des travaux de la Commission ainsi que la transcription des auditions publiques qui débuteront le 3 février 2004. Toutefois, on comprendra que ce n'est que lorsque les mémoires auront été reçus que la Commission sera en mesure de fixer le calendrier de ses travaux

.

Annexe I Glossaire

Allégation nutritionnelle

Toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire a des propriétés nutritionnelles particulières.
Source : Codex Alimentarius

Biologique

Se dit d'un produit, généralement alimentaire, obtenu sans l'utilisation de substances chimiques ou artificielles.
Source : Office québécois de la langue française

Bioterrorisme

Utilisation d'agents biologiques pour des actions de terrorisme. Usage délibéré et malveillant de bactéries, virus ou toxines contre les êtres humains, les animaux ou la végétation.
Source : Organisation mondiale de la santé

Étiquetage nutritionnel

Indication (dans certains pays, obligatoire, dans d'autres, facultative) sur l'emballage d'une denrée alimentaire de sa teneur en nutriments.
Source : Office québécois de la langue française

Encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)

Les maladies encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), également appelées maladies à prions, forment un groupe de maladies liées mais distinctes qui affectent le système nerveux des humains et des animaux. Elles ont pour effet d'entraîner une dégénérescence du système nerveux central et de créer dans le cerveau des trous rappelant l'aspect d'une éponge.
Source : Santé Canada

Fièvre aphteuse

Zoonose virale de forme aiguë causée par le virus du genre *Aphthovirus* fortement contagieux, exceptionnellement transmissible à l'homme mais affectant sous forme d'épizooties les biongulés domestiques et certains ruminants sauvages, qui est caractérisée par de la fièvre, des aphtes et des érosions au niveau des muqueuses buccales et nasales, de même que sur le bourrelet coronaire du pied et les espaces interdigités.
Source : Office québécois de la langue française

Génie génétique

Terme général désignant l'ensemble des méthodes et des techniques comportant une intervention directe sur les unités de base du matériel génétique d'une cellule ou d'un organisme, ou l'utilisation de fragments de ces unités comme matériau d'étude ou d'application.

Source : Office québécois de la langue française

HACCP (Hazard analysis and control of critical points)

L'analyse des risques et contrôles des points critiques est une méthode consistant à identifier les risques d'un processus de production ou de transformation et à déterminer les moyens de les imiter.

Source : La documentation française

OGM (Organisme génétiquement modifié)

Organisme dont le matériel génétique a été modifié par l'introduction d'un ou de plusieurs gènes étrangers afin de lui conférer une caractéristique nouvelle ou améliorée qui sera transmissible à la descendance. Le transfert de gènes peut s'effectuer entre organismes de la même espèce, mais il s'agit le plus souvent d'un transfert entre espèces différentes. Bien qu'un organisme puisse être modifié génétiquement de façon naturelle ou par intervention de l'humain, les termes *organisme transgénique* et *organisme génétiquement modifié* de même que l'abréviation de ce dernier (*OGM*) font plus spécifiquement référence aux organismes modifiés en laboratoire.

Source : Office québécois de la langue française

OVM (Organisme vivant modifié)

Tout organisme vivant possédant une combinaison de matériel génétique inédite obtenue par recours à la biotechnologie moderne. Par organisme vivant, on entend toute entité biologique capable de transférer ou de répliquer du matériel génétique, y compris des organismes stériles, des virus et des viroïdes.

Source : Protocole de Carthagène sur la Biosécurité

Phytopharmaceutique

Se dit de produits utilisés en phytopharmacie.

Source : Grand Robert

Phytopharmacie

Étude et fabrication des produits qui combattent les maladies des plantes.

Source : Grand Robert

Traçabilité

Procédure permettant d'attester, à tous les stades de la filière de transformation, de l'origine des produits alimentaires.

Source : La Documentation française

●●●●●●●●

Annexe II Pour en savoir plus

International

Codex Alimentarius
http://www.codexalimentarius.net/index_fr.stm

Organisation mondiale de la santé
http://www.who.int/fr/

Organisation mondiale du commerce
http://www.wto.org/indexfr.htm

Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation
http://www.fao.org/index_fr.htm

Office international des épizooties
http://www.oie.int/fr/fr_index.htm

Sécurité des denrées alimentaires : évaluation de la mise en œuvre en Suisse.
http://www.parlament.ch/e/print/homepage/ko-au-pvk-herunterladen.htm

Union européenne

Autorité européenne de sécurité des aliments
http://www.efsa.eu.int/index_fr.html

Commission européenne
http://europa.eu.int/comm/index_fr.htm

États-Unis

Food and Drug administration
http://www.fda.gov/

United States Department of Agriculture
http://www.usda.gov/

Environmental Protection Agency
http://www.epa.gov/

National Institute for Animal Agriculture
http://www.animalagriculture.com

Center for Food Safety and Appleid nutrition
http://vm.cfsan.fda.gov/

Canada et Québec

Santé Canada
http://www.hc-sc.gc.ca

Agriculture et Agroalimentaire Canada
http://www.agr.gc.ca

Agence canadienne d'inspection des aliments
http://www.inspection.gc.ca

Agence canadienne d'identification du bétail
http://francais.canadaid.com/index.shtml

Rapport du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes
http://www.parl.gc.ca/InfoComDoc/37/1/AGRI/Studies/Reports/agrirp23-f.htm

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
http://www.agr.gouv.qc.ca

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
http://www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa/cqiasa.htm

Agri-Traçabilité Québec
http://www.agri-tracabilite.qc.ca

• • • • • • • •

Annexe III Les questions de la Commission

Questions relatives au système d'inspection

En tenant compte des nouveaux défis que devra relever l'industrie bioalimentaire au cours des prochaines années :

1. Croyez-vous que le système canadien et québécois d'inspection des aliments est efficace et performant?
2. Pensez-vous que les lois, les règlements et les programmes d'inspection des aliments au Québec sont adéquats pour faire face aux nouveaux enjeux?
3. Estimez-vous que le partage des responsabilités entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en matière d'inspection est efficace et efficient?
4. Selon vous, est-ce que des ajustements ou des modifications devraient être apportés aux méthodes d'inspection des aliments? Si oui, lesquels?
5. Croyez-vous qu'il est important de généraliser l'utilisation de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) à l'ensemble de l'industrie alimentaire québécoise?
6. Croyez-vous que le risque associé aux aliments transgéniques ou à valeur ajoutée est bien géré?
7. Pensez-vous que le système québécois d'inspection des aliments est suffisamment harmonisé avec les nouvelles normes de sécurité et de qualité imposées par les principaux partenaires commerciaux?
8. Comment s'assurer que les produits alimentaires que l'on importe soient conformes aux normes canadiennes et québécoises de salubrité des aliments?
9. Pensez-vous que le système québécois d'inspection des aliments est assez fiable pour assurer à l'industrie bioalimentaire d'être compétitive sur le marché international?

Questions sur les systèmes de traçabilité

En tenant compte des avantages qu'un système de traçabilité offre autant pour les consommateurs (informations rigoureuses, gestion des situations de crise) que pour l'industrie (différencier son produit, améliorer la compétitivité) :

10. Croyez-vous que l'objectif d'implanter un système de traçabilité dans les secteurs bovin, ovin, porcin et horticole au Québec d'ici 2005 est réaliste?

11. Croyez-vous que le Québec a avantage à implanter rapidement un système de traçabilité dans plusieurs autres secteurs de la chaîne alimentaire?

12. Croyez-vous que l'absence d'entente concernant le partage des responsabilités entre les différents paliers de gouvernements peut nuire à l'efficacité du système de traçabilité à l'échelle du pays?

13. Croyez-vous qu'il est utile pour le Québec d'adopter un cadre réglementaire global en matière de traçabilité à l'image de celui de l'Union européenne, et quel en serait le coût pour l'industrie?

14. Est-ce qu'il y a des avantages ou des inconvénients à se doter d'un système de traçabilité différent de celui qui est en vigueur ailleurs au Canada?

15. Selon vous, est-ce qu'un système de traçabilité pourrait permettre de mieux gérer une crise comme celle de la vache folle qui a secoué le Canada en 2003?

Questions sur l'étiquetage des produits alimentaires

Considérant l'importance de l'étiquetage des aliments pour les consommateurs et l'industrie agroalimentaire :

16. Êtes-vous satisfait des normes d'étiquetage au Québec en ce qui a trait aux informations obligatoires, aux informations nutritionnelles et aux allégations santé?

17. Êtes-vous satisfait des normes québécoises d'étiquetage des produits biologiques?

18. Croyez-vous que l'on devrait apporter des améliorations au système actuel d'étiquetage des aliments? Si oui, lesquelles?

19. Selon vous, quelle est la meilleure politique à adopter au sujet de l'étiquetage des OGM : maintenir la norme actuelle de l'étiquetage volontaire ou instaurer un système d'étiquetage obligatoire comme celui de l'Union européenne?

20. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients pour le Québec de maintenir la norme de l'étiquetage volontaire des OGM?

21. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients pour le Québec d'adopter l'étiquetage obligatoire des OGM?

• • • • • • • •